SAMSUNG

Οδηγίες Εγκατάστασης και Λειτουργίας

Εντοιχιζόμενος Φούρνος

BF66CDST / BF66CDPST / BF66CDFST / BF66TDST / BF66TDPST / BF66TDFST / BF66VDST / BF66VDPST / BF66VDFST

Εγχειρίδιο Χρήσης

Contents

Χρήση του Εγχειριδίου 2

Υποδείξεις Ασφαλείας 2
Ηλεκτρική ασφάλεια 2
Ασφάλεια κατά τη λειτουργία 3

Υποδείξεις Διάθεσης Απορριμμάτων 3

Εγκατάσταση του Φούρνου 4
Υποδείξεις ασφαλείας για τον εγκαταστάτη 4
Εγκατάσταση σε χαμηλό ντουλάπι 4
Σύνδεση με την κεντρική παροχή ισχύος 5
Εγκατάσταση σε ψηλό ντουλάπι 6

Εξαρτήματα και Χαρακτηριστικά 7
Φούρνος 7
Διακόπτες φούρνου 8
Εξοπλισμό 9
ρήση του εξοπλισμού 11
Ασφαλής διακοπή λειτουργίας 11
Ανεμιστήρας ψύξης. 11

Πριν από την χρήση 12
Ρύθμιση του ρολογιού. 12
Πρώτο καθάρισμα. 13
Λειτουργίες του φούρνου 14
Δοκιμαστικά φαγητά 23

Χρήση του Φούρνου 24
Ρύθμιση του Τρόπου λειτουργίας ψησίματος 24
Ρύθμιση της θερμοκρασίας του φούρνου 25
Απενεργοποίηση του φούρνου 26
Χρόνος τερματισμού 26
Χρόνος ψησίματος 27
Καθυστέρηση έναρξης 28
Χρονόμετρο κουζίνας 30
Αυτόματο μαγείρεμα 31
Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση λαμπτήρα του φούρνου 32
Λειτουργία ασφαλείας για τα παιδιά 33

Καθαρισμός και Περιποίηση 34
Καθαρισμός με ατμό 34
Καταλυτική εμαγιέ επίστρωση 37
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου 38
Πλευρικές ράγες 41
Καθαρισμός του επάνω θερμαντικού στοιχείου 44
Αλλαγή της λάμπας 45

Εγγύηση & Τεχνική Υποστήριξη 46
Συχνές ερωτήσεις και Αποκατάσταση βλάβης 46

Τεχνικά Χαρακτηριστικά 48

Χρήση του Εγχειριδίου

EL

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε τον Εντοιχισμένο Φούρνο της Samsung.

Το παρόν φυλλάδιο με τις Οδηγίες Χρήσης περιέχει πολύτιμες πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, καθώς επίσης και οδηγίες που σκοπό έχουν να σας βοηθήσουν στη λειτουργία και συντήρηση της συσκευής.

Παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις Οδηγίες Χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας και να τις φυλάξετε για μελλοντική χρήση.

Τα ακόλουθα σύμβολα χρησιμοποιούνται στο κείμενο αυτού του Εγχειριδίου.

Σημαντικό

Σημείωση

Υποδείξεις Ασφαλείας

Η εγκατάσταση αυτού του φούρνου πρέπει να γίνεται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για τη σύνδεση της συσκευής με την κεντρική παροχή ρεύματος, τηρώντας τις σχετικές υποδείξεις ασφαλείας.

Ηλεκτρική ασφάλεια

Αν έχει προκληθεί βλάβη στο φούρνο κατά τη μεταφορά, μην τον συνδέσετε.

- Η παρούσα συσκευή πρέπει να συνδεθεί με την κεντρική παροχή ρεύματος μόνο από **ειδικό εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.**
- Σε περίπτωση βλάβης ή ζημιάς στη συσκευή, μην επιχειρήσετε να την θέσετε σε λειτουργία.
- Οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από **εξουσιοδοτημένο τεχνικό**. Η εσφαλμένη επισκευή μπορεί να αποβεί σημαντικά επικίνδυνη για σας και για άλλους. Αν ο φούρνος σας χρειάζεται επισκευή, επικοινωνήστε με ένα από τα Κέντρα Τεχνικής Υποστήριξης της Samsung ή με τον πωλητή σας.
- Αν το καλώδιο είναι ελαττωματικό, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό καλώδιο ή μια σύνδεση που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή από τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό συντήρησης.
- Τα ηλεκτρικά καλώδια δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το φούρνο.
- Ο φούρνος πρέπει να είναι συνδεδεμένος με την κεντρική παροχή ισχύος μέσω ενός εγκεκριμένου διακόπτη κυκλώματος ή μιας ασφάλειας. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ πολλαπλούς προσαρμογείς ρεύματος ή καλώδια επέκτασης.
- Η πλάκα επιγραφής δεδομένων είναι τοποθετημένη στη δεξιά πλευρά της πόρτας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να είναι στην πρίζα κατά την επισκευή ή τον καθαρισμό της.
- Προσοχή όταν συνδέετε ηλεκτρικές συσκευές σε πρίζες που βρίσκονται κοντά στο φούρνο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η παροχή ισχύος πρέπει να διακόπτεται πριν από την αντικατάσταση της λυχνίας, προς αποφυγή ηλεκτροπληξίας. Κατά τη λειτουργία του φούρνου, οι εσωτερικές επιφάνειες θερμαίνονται πολύ.

Υποδείξεις Ασφαλείας (συνέχεια)

EL

Ασφάλεια κατά τη λειτουργία

- Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί μόνο για το ψήσιμο σπιτικών φαγητών.
- Κατά τη χρήση, οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου θερμαίνονται αρκετά για να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία ή τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου μέχρις ότου κρυώσουν.
- Ποτέ μη φυλάσσετε εύφλεκτα υλικά στο φούρνο.
- Οι επιφάνειες του φούρνου θερμαίνονται όταν η συσκευή λειτουργεί σε υψηλές θερμοκρασίες για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Προσοχή όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο, καθώς μπορεί να διαφύγει γρήγορα θερμός αέρας και ατμός.
- Κατά το ψήσιμο φαγητών που περιέχουν αλκοόλ, το αλκοόλ μπορεί να εξατμιστεί λόγω των υψηλών θερμοκρασιών και ο ατμός να αρπάξει φωτιά, αν έρθει σε επαφή με κάποιο θερμό εξάρτημα του φούρνου.
- Για την ασφάλειά σας, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά υψηλής πίεσης νερού ή ατμοκαθαριστές.
- Κρατήστε τα παιδιά σε ασφαλή απόσταση από το φούρνο, όταν λειτουργεί.
- Τα κατεψυγμένα φαγητά, όπως οι πίτσες, πρέπει να ψήνονται σε συρμάτινες σχάρες. Αν το ταψί είναι χρησιμοποιημένο, μπορεί να παραμορφωθεί λόγω των έντονων αυξομειώσεων της θερμοκρασίας.
- Μη χύνετε νερό στο δάπεδο όταν είναι ζεστό. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.
- Η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή κατά το ψήσιμο.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο στο δάπεδο του φούρνου, ούτε ταψιά ή φόρμες πάνω του. Το αλουμινόχαρτο εμποδίζει τη θερμότητα, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εμαγιέ επιφάνειες και το αποτέλεσμα του ψησίματος να μην είναι ικανοποιητικό.
- Οι χυμοί φρούτων αφήνουν κηλίδες που μπορεί να μείνουν ανεξίτηλες στις εμαγιέ επιφάνειες του φούρνου. Κατά το ψήσιμο πολύ νωπών κέικ, χρησιμοποιήστε το βαθύ ταψί.
- Μην ακουμπάτε σκεύη μαγειρέματος στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή από άτομα με ειδικές ανάγκες χωρίς την επίβλεψη ενός υπεύθυνου ατόμου, ώστε να διασφαλιστεί ότι μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή με ασφάλεια.
- Τα μικρά παιδιά πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Υποδείξεις Διάθεσης Απορριμμάτων

Διάθεση του υλικού συσκευασίας

- Το υλικό που χρησιμοποιήθηκε για τη συσκευασία είναι ανακυκλώσιμο.
- Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας στον κατάλληλο κάδο στις εγκαταστάσεις διάθεσης απορριμμάτων της περιοχής σας.

Διάθεση παλιών συσκευών

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν από την διάθεση των παλιών σας συσκευών, καταστήστε τις άχρηστες προκειμένου να μην αποτελούν πηγή κινδύνου.

Γι' αυτό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική παροχή και αφαιρέστε τον αγωγό δικτύου.

Για την προστασία του περιβάλλοντος, είναι σημαντικό οι παλιές συσκευές να διατίθενται με το σωστό τρόπο.

- Η συσκευή δεν πρέπει να αποθέτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα.
- Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τις ημερομηνίες αποκομιδής και τους δημόσιους χώρους διάθεσης απορριμμάτων από το τμήμα ή το συμβούλιο για τη διάθεση απορριμμάτων της περιοχής σας.

Εγκατάσταση του Φούρνου

EL

☛ Η ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

Η εγκατάσταση του φούρνου πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.

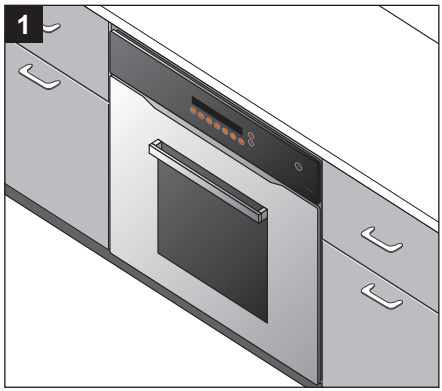
Αφαιρέστε το προστατευτικό βινύλιο από την πόρτα μετά την εγκατάσταση.

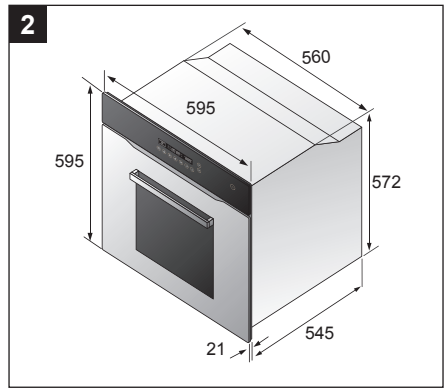
Υποδείξεις ασφαλείας για τον εγκαταστάτη

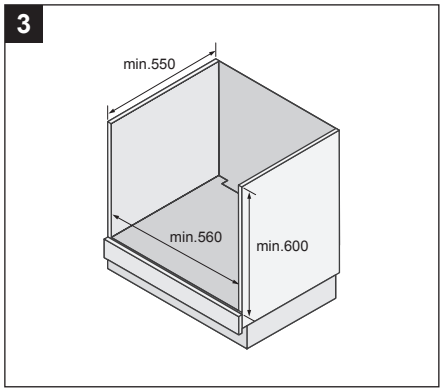
- Η εγκατάσταση πρέπει να εγγυάται την προστασία από την έκθεση σε ηλεκτροφόρα τμήματα.
- Η μονάδα στην οποία εφαρμόζει η συσκευή πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις του DIN 68930 όσον αφορά τη σταθερότητα.

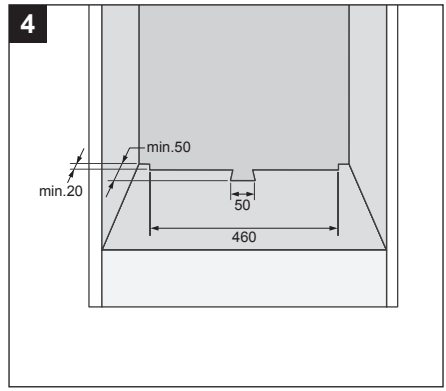
Εγκατάσταση σε χαμηλό ντουλάπι

- Τηρείτε τις οδηγίες ελάχιστης απόστασης.
- •Ασφαλίστε τον φούρνο στη θέση του βιδώνοντας σε κάθε του πλευρά μία βίδα.





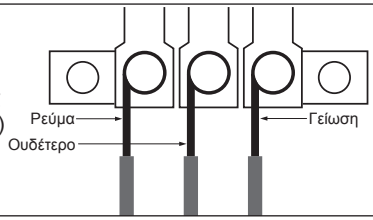




EL

5

Σύνδεση του φούρνου με την παροχή ισχύος (H05VV-F, H05RR-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²)



Σύνδεση με την κεντρική παροχή ισχύος

Οι ηλεκτρολογικές συνδέσεις, όσον αφορά την πλάκα σύνδεσης που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής, πρέπει να γίνονται από ηλεκτρομηχανικό, ο οποίος πρέπει να διασφαλίζει ότι η συσκευή έχει συνδεθεί σύμφωνα με τις οδηγίες σύνδεσης και τους τοπικούς κανονισμούς.

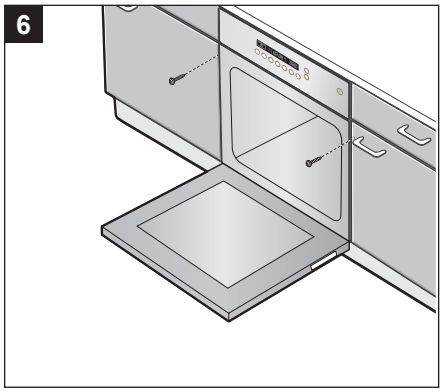
Όπου η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με την κεντρική παροχή ηλεκτρικού από μία πρίζα, πρέπει να εφαρμόζεται μία πολυπολική συσκευή διακοπής ρεύματος (με διάκενο επαφής τουλάχιστον 3 mm) στην πλευρά παροχής της σύνδεσης προκειμένου να πληρούνται οι υποδείξεις ασφαλείας.

✉ Όταν η συσκευή συνδεθεί με το ρεύμα, τα ηλεκτρονικά μέρη του φούρνου παίρνουν τις αρχικές τους τιμές· μ' αυτόν τον τρόπο ουδετεροποιείται ο φωτισμός για μερικά δευτερόλεπτα. Το ηλεκτρικό καλώδιο (H05 RR-F ή H05 VV-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²) πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να συνδεθεί με τον εντοιχιζόμενο φούρνο, στηριζόμενο στο πάτωμα μπροστά από τη μονάδα του.

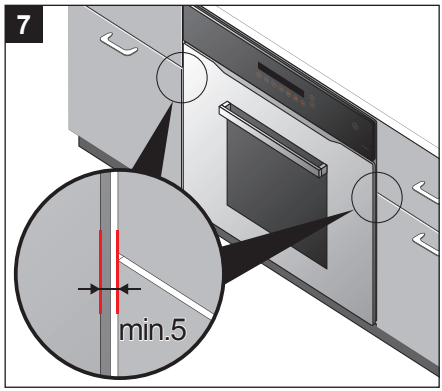
Ανοίξτε το πίσω κάλυμμα του φούρνου που βρίσκεται στο δάπεδο (χρησιμοποιώντας ένα ίσιο κατσαβίδι) και ξεβιδώστε τελείως τον κοχλία σύνδεσης και την κλέμα του καλωδίου πριν εφαρμόσετε τα αγώγιμα σύρματα στους κατάλληλους ακροδέκτες.

Το καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι συνδεδεμένο με τον (⏚) ακροδέκτη του φούρνου.
Αν ο φούρνος είναι συνδεδεμένος με πρίζα, πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη όταν τοποθετηθεί ο φούρνος.
Δε φέρουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος εξαιτίας ανύπαρκτης ή λανθασμένης γείωσης.

6



7

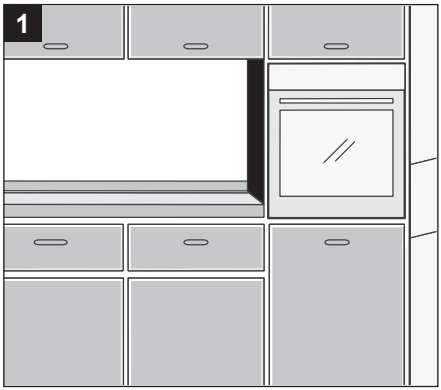


Εγκατάσταση του Φούρνου (συνέχεια)

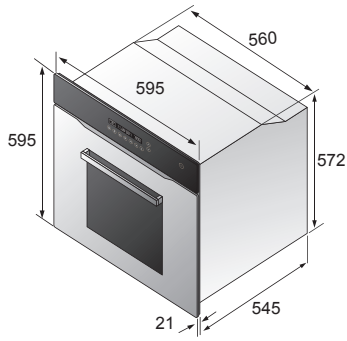
Εγκατάσταση σε ψηλό ντουλάπι

- Τηρείτε τις οδηγίες ελάχιστης απόστασης.
- Ο φούρνος πρέπει να τοποθετείται στη σωστή γωνία ευθυγράμμισης.

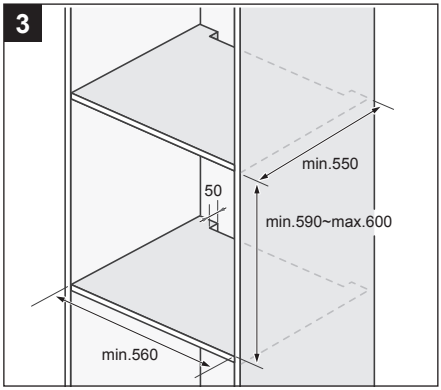
1



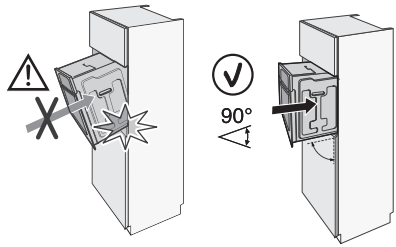
2



3

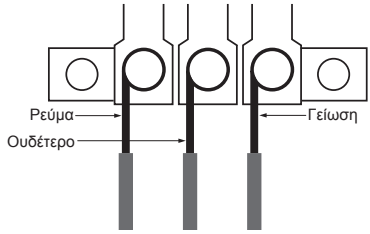


4



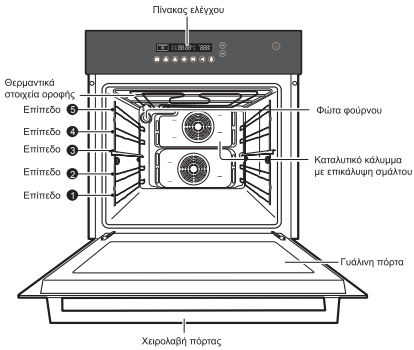
5

Σύνδεση του φούρνου με την παροχή ισχύος
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²)

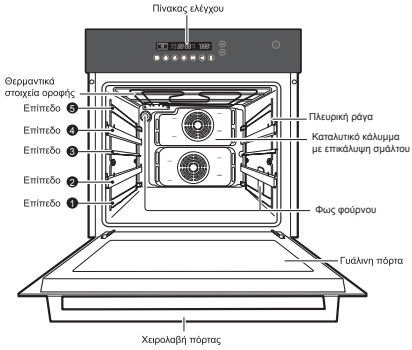


Εξαρτήματα και Χαρακτηριστικά

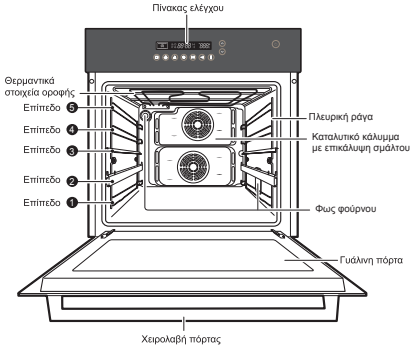
Φούρνος



BF66CDST / BF66CDPST / BF66CDFST



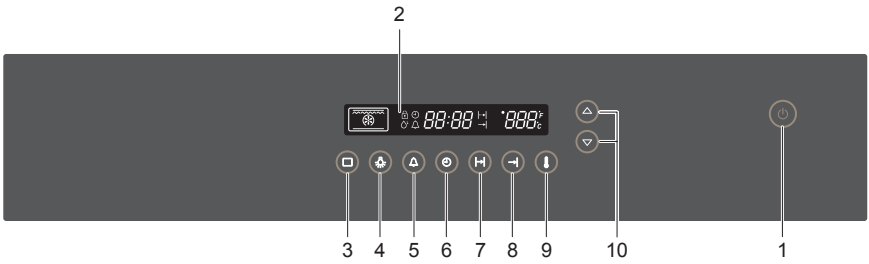
BF66TDST / BF66TDPST / BF66TDFST



BF66VDST / BF66VDPST / BF66VDFST

Τα επίπεδα των ραφιών έχουν αριθμηθεί από κάτω προς τα πάνω.
Τα επίπεδα 4 και 5 χρησιμοποιούνται κυρίως για τη λειτουργία του γκριλ.
Παρακαλείσθε να διαβάσετε τις οδηγίες ψησίματος που παρέχονται στο παρόν εγχειρίδιο για να επιλέξετε το κατάλληλο επίπεδο ραφιού για το φαγητό σας.

Διακόπτες φούρνου



1. Κουμπί λειτουργίας
2. Οθόνη πληροφοριών
3. Κουμπί επιλογής λειτουργίας ψησίματος
4. Κουμπί λαμπτήρα
5. Κουμπί χρονόμετρου κουζίνας
6. Κουμπί ρολογιού
7. Κουμπί χρόνου ψησίματος
8. Κουμπί χρόνου τερματισμού
9. Κουμπί θερμοκρασίας
10. Κουμπιά ρύθμισης χρόνου/ θερμοκρασίας

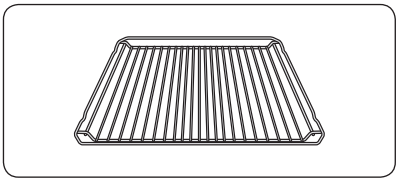
Κουμπί λειτουργίας (On/Off)

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το φούρνο.
Εάν πατήσετε το Κουμπί λειτουργίας, τα φωτάκια των κουμπιών και ο πίνακας ενδείξεων θα σβήνουν. Επομένως, όλα τα κουμπιά εκτός από το Κουμπί λειτουργίας θα είναι απενεργοποιημένα.
Πατώντας και πάλι το Κουμπί λειτουργίας θα ανάψουν ξανά τα φωτάκια των κουμπιών καθώς και ο πίνακας ενδείξεων. Συνεπώς, όλα τα κουμπιά θα επανενεργοποιηθούν.

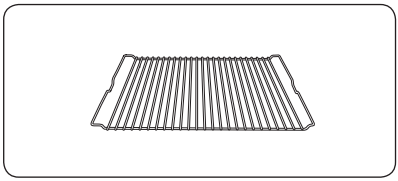
Εξαρτήματα και Χαρακτηριστικά (συνέχεια)

Εξοπλισμό

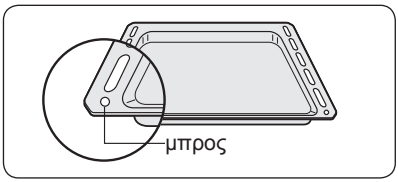
Ο ακόλουθος εξοπλισμός σας παρέχεται μαζί με το φούρνο:



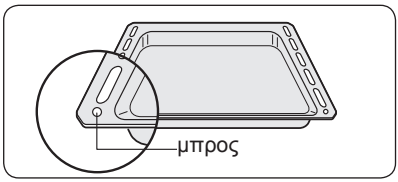
1 **Σχάρα του γκριλ, για πιάτα,** φόρμες κέικ, δίσκους ψησίματος.



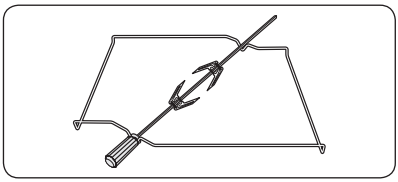
2 **Σχάρα** (Προαιρετική)**,** για ψήσιμο



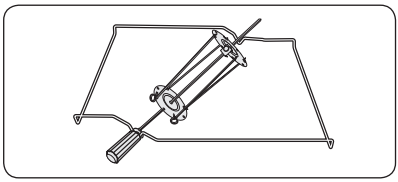
3 **Ταψί,** για κέικ και μπισκότα.



4 **Βαθύ ταψί,** για ψήσιμο ή για τη συλλογή των χυμών του κρέατος ή του λίπους.



5 **Ψησταριά με σούβλα** (Προαιρετική), περιλαμβάνει μία σούβλα, 2 δόντια πιρουνιού, μία λαβή που αφαιρείται και μία σχάρα που εφαρμόζει στο τρίτο ράφι από κάτω προς τα πάνω. Για να χρησιμοποιήσετε τη ψησταριά, εφαρμόστε τη σούβλα στην οπή που υπάρχει στο πίσω εσωτερικό τοίχωμα του φούρνου. Τοποθετείστε το βαθύ ταψί στο επίπεδο 1, όταν χρησιμοποιείτε τη σούβλα..



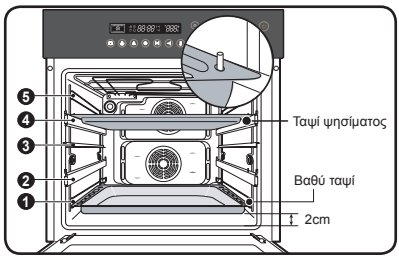
6 **Ψησταριά με σούβλα και Κεμπάπ** (Προαιρετική)

ΠΩΣ ΝΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ:

Εξαρτήματα και Χαρακτηριστικά (συνέχεια)

- Τοποθετείστε το βαθύ ταψί (όχι πυροστιά) στο επίπεδο 1 για τη συλλογή των μαγειρικών χυμών ή στο δάπεδο του φούρνου αν το κομμάτι κρέας που πρόκειται να ψήσετε είναι πολύ μεγάλο.
- Βάλτε μία από τις πιρούνες στη σούβλα· τοποθετείστε το κομμάτι κρέας πάνω στη σούβλα·
- Μισοβρασμένες πατάτες και λαχανικά μπορούν να τοποθετηθούν γύρω από την άκρη του βαθιού ταψιού για να ψηθούν ταυτόχρονα με το κρέας.
- Τοποθετείστε τη σχάρα στο μεσαίο ράφι, με το σχήμα “v” προς τα εμπρός.
- Προκειμένου να μπορέσετε να εισάγετε τη σούβλα, βιδώστε το χερούλι μέχρι την αιχμηρή άκρη.
- Ακουμπήστε τη σούβλα στη σχάρα με την αιχμηρή άκρη προς τα πίσω και σπρώξτε απαλά μέχρι η αιχμή της σούβλας να μπει στον περιστροφικό μηχανισμό στο πίσω μέρος του φούρνου. Η αιχμηρή άκρη της σούβλας πρέπει να ακουμπά στο σημείο που έχει το σχήμα “v”. (Η σούβλα έχει δύο προεξοχές που πρέπει να βρίσκονται κοντά στην πόρτα του φούρνου, προκειμένου η σούβλα να μην πηγαίνει προς τα εμπρός. Οι προεξοχές λειτουργούν και ως χειρολαβές.)
- Πριν το ψήσιμο ξεβιδώστε το χερούλι. Μετά το ψήσιμο βιδώστε το χερούλι για να σας βοηθήσει να αφαιρέσετε τη σούβλα από τη σχάρα.

Εξαρτήματα και Χαρακτηριστικά (συνέχεια)



Το ταψί ψησίματος, το βαθύ ταψί και η σχάρα του γκριλ πρέπει να εισέρχονται σωστά στις πλευρικές ράγες. Όταν βγάζετε το φαγητό από το φούρνο, να είστε προσεκτικοί με τα καυτά σκεύη και τις επιφάνειες.

Παράδειγμα Επίπεδο 1: Βαθύ ταψί
Επίπεδο 4: Ταψί ψησίματος

✉ Όταν χρησιμοποιείτε το βαθύ ταψί ή το ταψί ψησίματος για τη συλλογή του λίπους που στάζει από το φαγητό, διασφαλίστε ότι τα ταψιά έχουν τοποθετηθεί καταλλήλως στις πλευρικές ράγες. Μην αφήνετε τους εν λόγω εξοπλισμούς να έρχονται σε επαφή με το δάπεδο του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια. Τα ταψιά που τοποθετούνται στο επίπεδο 1 πρέπει να έχουν διάκενο από το δάπεδο του φούρνου τουλάχιστον 2εκ.

ρήση του εξοπλισμού

Σχάρα του γκριλ, ταψί ψησίματος και βαθύ ταψί

Τοποθέτηση της σχάρας του γκριλ
Εισάγετε τη σχάρα του γκριλ σε όποιο επίπεδο εσείς επιθυμείτε.

Τοποθέτηση του ταψιού ψησίματος ή του βαθιού ταψιού
Εισάγετε το ταψί ψησίματος και/ή το βαθύ ταψί σε όποιο επίπεδο εσείς επιθυμείτε.

Ασφαλής διακοπή λειτουργίας

- Αν δεν έχει προγραμματιστεί ο χρόνος ψησίματος, ο φούρνος θα κλείσει μετά από το χρονικό διάστημα που υποδεικνύεται παρακάτω.

Χρόνοι διακοπής λειτουργίας για διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας

Κάτω από 105°C	16 ώρες
Από 105°C μέχρι 240°C	8 ώρες
Από 245°C μέχρι 300°C	4 ώρες

- Το ηλεκτρικό κύκλωμα του φούρνου διαθέτει ένα θερμικό σύστημα διακοπής λειτουργίας. Αν ο φούρνος ανεβάσει υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες, το σύστημα θα διακόψει την παροχή ισχύος στα θερμαντικά στοιχεία για ένα χρονικό διάστημα.

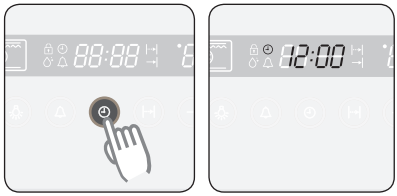
Ανεμιστήρας ψύξης

Κατά το ψήσιμο, είναι φυσιολογικό ο εξαεριστήρας να απελευθερώνει θερμό αέρα από το μπροστινό τμήμα του φούρνου.

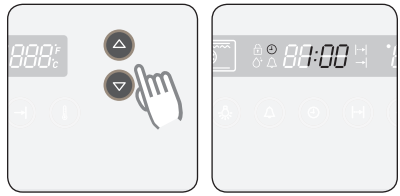
- Ο ανεμιστήρας ψύξης θα συνεχίσει να λειτουργεί και μετά από τη χρήση του φούρνου. Η λειτουργία του θα διακοπεί όταν η εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου πέσει στους 60°C ή μετά από 25 λεπτά.

Ρύθμιση του ρολογιού

Όταν συνδέσετε για πρώτη φορά το φούρνο στο ρεύμα, η οθόνη στον πίνακα ελέγχου θα φωτιστεί στιγμιαία. Μετά από 3 δευτερόλεπτα θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη το εικονίδιο ενός ρολογιού και η ένδειξη 12:00. Δεν θα μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο παρά μόνον εάν ρυθμίσετε το ρολόι.

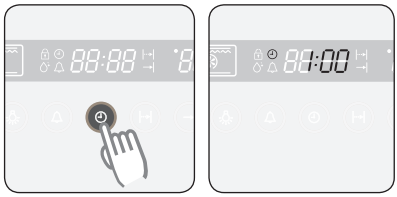


1 Ο φούρνος θα παραμείνει εκτός λειτουργίας έως τη στιγμή που θα ρυθμίσετε το ρολόι. Το εικονίδιο « 🕓 » και η ένδειξη «12:00» θα αναβοσβήνουν στην οθόνη όταν συνδέσετε για πρώτη φορά τη συσκευή στο ρεύμα. Πατήστε το **Κουμπί του ρολογιού**. Το εικονίδιο « 🕓 » και η ένδειξη «12: » θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.

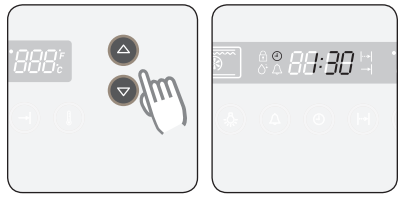


2 Πατήστε τα **Κουμπιά ρύθμισης χρόνου/ θερμοκρασίας** για να ρυθμίσετε την ώρα.

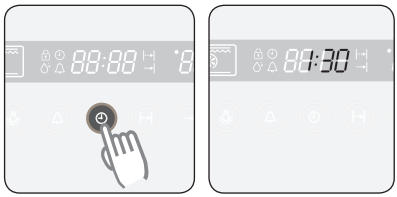
Παράδειγμα Για να ορίσετε ώρα 1:30



3 Πατήστε **το Κουμπί ρολογιού.** Το εικονίδιο « 🕓 » και η ένδειξη « :00» θα αναβοσβήνουν.



4 Πατήστε τα **Κουμπιά ρύθμισης χρόνου/ θερμοκρασίας** για να ρυθμίσετε τα λεπτά. Το εικονίδιο « 🕓 » θα αρχίσει να αναβοσβήνει.



5 Πατήστε το **Κουμπί ρολογιού** για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση του ρολογιού ή περιμένετε για 10 περίπου δευτερόλεπτα. Το εικονίδιο « 🕓 » θα εξαφανιστεί και η ένδειξη «30» θα σταματήσει να αναβοσβήνει. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Πριν από την χρήση (συνέχεια)

Πρώτο καθάρισμα

Καθαρίστε το φούρνο προσεκτικά πριν από την πρώτη χρήση.

☛ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά καθαριστικά υλικά, διότι μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια του φούρνου. Για φούρνους με εμαγιέ πρόσοψη, χρησιμοποιήστε τα καθαριστικά του εμπορίου.

Καθαρισμός του φούρνου

1. Ανοίξτε την πόρτα. Το φως του φούρνου θα ανάψει.
2. Καθαρίστε όλους τους δίσκους του φούρνου, τον εξοπλισμό του και τις πλευρικές ράγες με ζεστό νερό ή με υγρά καθαριστικά και στεγνώστε με ένα απαλό καθαρό πανί.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου κατά τον ίδιο τρόπο.
4. Σκουπίστε την πρόσοψη της συσκευής με ένα νωπό πανί.

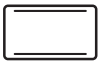
Ελέγξτε αν το ρολόι είναι σωστά ρυθμισμένο. Αφαιρέστε τον εξοπλισμό και λειτουργήστε το φούρνο στο αεροθερμικό σύστημα στους 200°C για μία ώρα πριν από την χρήση. Η χαρακτηριστική οσμή που μπορεί να αναδυθεί είναι φυσιολογική, όμως βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα σας εξαερίζεται καλά κατά το χρόνο της προετοιμασίας.

Λειτουργίες του φούρνου

Τα χαρακτηριστικά αυτού του φούρνου περιλαμβάνουν τις παρακάτω λειτουργίες

Λειτουργίες φούρνου

Ο παρακάτω πίνακας συνοψίζει τις διάφορες λειτουργίες και τις ρυθμίσεις του φούρνου σας. Χρησιμοποιήστε τους πίνακες ψησίματος που θα βρείτε στις επόμενες σελίδες για αυτές τις λειτουργίες ως κατευθυντήριες γραμμές για το μαγείρεμα.

	**Συμβατικός** Το φαγητό ζεσταίνεται από τα επάνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία. Αυτή η ρύθμιση είναι κατάλληλη για ψήσιμο φαγητών και γλυκών.
	Ζέσταμα από το επάνω μέρος + Αεροθερμική λειτουργία Συνιστούμε αυτή τη λειτουργία για το ψήσιμο κρέατος. Το επάνω θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται σε λειτουργία και οι ανεμιστήρες λειτουργούν για να κυκλοφορεί ο καυτός αέρας που προέρχεται από τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο επάνω και πίσω μέρος του φούρνου.
	Αεροθερμικός Το φαγητό ζεσταίνεται από τον καυτό αέρα που προέρχεται από το πίσω θερμαντικό στοιχείο, και κυκλοφορεί με τη βοήθεια δύο ανεμιστήρων. Αυτή η ρύθμιση παρέχει ομοιόμορφο ζέσταμα και είναι ιδανική για κατεψυγμένα προμαγειρεμένα τρόφιμα καθώς και για κέικ και κρουασάν. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο σε δύο επίπεδα.
	Μεγάλο γκριλ Το φαγητό ζεσταίνεται από τα επάνω θερμαντικά στοιχεία. Συνιστούμε αυτή τη λειτουργία για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες και λουκάνικα καθώς και τοστ με τυρί.
	Μικρό γκριλ Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων φαγητού όπως μπαγκέτες, τυρί ή φιλέτα ψαριού. Τοποθετήστε το φαγητό στη μέση της σχάρας γκριλ, καθώς λειτουργεί μόνο το μικρότερο θερμαντικό στοιχείο που βρίσκεται στο κέντρο.
	Ζέσταμα από το κάτω μέρος + Αεροθερμική λειτουργία Το κάτω θερμαντικό στοιχείο και το θερμαντικό στοιχείο του πίσω τοιχώματος παρέχουν καυτό αέρα ο οποίος κυκλοφορεί χάρη στους ανεμιστήρες. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για το ψήσιμο φαγητών όπως κις, πίτσας, ψωμιού και τσίζκεϊκ.
	Αυτόματα προγράμματα μενού Μπορείτε να επιλέξετε 15 αυτόματα προγράμματα μενού για μαγείρεμα και ψήσιμο φαγητών και γλυκών. Η λειτουργία, ο χρόνος ψησίματος και οι θερμοκρασίες είναι ήδη προγραμματισμένοι για τη δική σας ευκολία. Εσείς απλώς επιλέγετε το είδος και την ποσότητα.

Πριν από την χρήση (συνέχεια)

1. Συμβατικός

Συνιστώμενη θερμοκρασία: 200 °C

Η συμβατική λειτουργία είναι ιδανική για ψήσιμο φαγητών και γλυκών που έχουν τοποθετηθεί σε μία σχάρα. Τόσο τα επάνω όσο και τα κάτω θερμαντικά στοιχεία λειτουργούν προκειμένου να διατηρούν τη θερμοκρασία του φούρνου.

Σας συνιστούμε να προθερμαίνετε το φούρνο χρησιμοποιώντας το συμβατικό τρόπο λειτουργίας.

Φαγητό	Επίπεδο ραφιού	Εξοπλισμός	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Κατεψυγμένα λαζάνια (500-1000 g)	3	Σχάρα γκριλ	180-200	40-50
Ολόκληρο ψάρι (π.χ. Τσιπούρα) (300-1000 g) 3-4 κομμάτια σε κάθε πλευρά ΡΙΞΤΕ ΛΑΔΙ	3/2	Σχάρα γκριλ / Βαθύ ταψί	240	15-20
Φιλέτα ψαριού (500-1000 g) 3-4 κομμάτια σε κάθε πλευρά ΡΙΞΤΕ ΛΑΔΙ	3	Ταψί ψησίματος	200	13-20
Κατεψυγμένα σνίτσελ (350-1000 g) από κιμά με γέμιση ζαμπόν, τυρί ή μανιτάρια ΡΙΞΤΕ ΛΑΔΙ	3	Ταψί ψησίματος	200	25-35
Κατεψυγμένα σνίτσελ από κιμά, καρότα, παντζάρια ή πατάτα (350-1000 g) ΡΙΞΤΕ ΛΑΔΙ	3	Ταψί ψησίματος	200	20-30
Χοιρινές μπριζόλες από μπούτι (500-1000 g) ΡΙΞΤΕ ΛΑΔΙ, ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ	3/2	Σχάρα γκριλ / Βαθύ ταψί	200	40-50
Πατάτα ψητή (κομμένη στη μέση) (500-1000 g)	3	Ταψί ψησίματος	180-200	30-45
Κατεψυγμένο ρολό κρέατος με γέμιση μανιτάρια (500-1000 g) ΡΙΞΤΕ ΛΑΔΙ	3	Ταψί ψησίματος	180-200	40-50
Αφράτο κέικ (250-500 g)	2	Σχάρα γκριλ	160-180	20-30
Κέικ μαρμπρέ (500-1000 g)	2	Σχάρα γκριλ	170-190	40-50
Κέικ ζύμης μαγιάς στο ταψί με θρυμματισμένη επικάλυψη και φρούτα (1000-1500 g)	2	Ταψί ψησίματος	160-180	25-35
Μάφιν (500-800 g)	2	Σχάρα γκριλ	190-200	25-30

EL

2. Ζέσταμα από το επάνω μέρος + Αεροθερμική λειτουργία

Συνιστώμενη θερμοκρασία: 190 °C

Το επάνω θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται σε λειτουργία και ο ανεμιστήρας λειτουργεί για να κυκλοφορεί αδιάκοπα ο καυτός αέρας.

Σας συνιστούμε να προθερμαίνετε το φούρνο χρησιμοποιώντας το ζέσταμα από το επάνω μέρος και την αεροθερμική λειτουργία.

Φαγητό	Επίπεδο ραφιού	Εξοπλισμός	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Χοιρινές μπριζόλες από μπούτι (1000 g) ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	3/2	Σχάρα γκριλ / Βαθύ ταψί	180-200	50-65
Χοιρινή ωμοπλάτη σε αλουμινόχαρτο (1000-1500 g) ΜΑΡΙΝΑΡΕΤΕ	2	Ταψί ψησίματος	180-230	80-120
Ολόκληρο κοτόπουλο (800-1300 g) ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	2/1	Σχάρα γκριλ / Βαθύ ταψί	190-200	40-65
Μπριζόλες ή φιλέτα ψαριού (400-800 g) ΡΙΞΤΕ ΛΑΔΙ, ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ	3	Σχάρα γκριλ / Βαθύ ταψί	180-200	15-35
Κομμάτια κοτόπουλου (500-1000 g) ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	4/3	Σχάρα γκριλ / Βαθύ ταψί	200-220	25-35
Ψητό ψάρι (500-1000 g) χρησιμοποιήστε πυρίμαχο σκεύος ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	2	Σχάρα γκριλ	180-200	30-40
Ροσμπίφ (ψητό βοδινό κρέας) (800-1200 g) ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	2/1	Σχάρα γκριλ / Βαθύ ταψί Προσθέστε 1 φλιτζάνι νερό	200-220	45-60
Στήθος πάπιας (300-500 g)	4/3	Σχάρα γκριλ / Βαθύ ταψί Προσθέστε 1 φλιτζάνι νερό	180-200	25-35

3. **Αεροθερμικός**

Συνιστώμενη θερμοκρασία: 170 °C

Με αυτή τη λειτουργία ψήνετε φαγητά έως και σε τρία ράφια και είναι επίσης κατάλληλη για ροδοψήσιμο. Το μαγείρεμα επιτυγχάνεται από το πίσω θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας διανέμει τη θερμότητα.

Σας συνιστούμε να προθερμαίνετε το φούρνο χρησιμοποιώντας την αεροθερμική λειτουργία.

Φαγητό	Επίπεδο ραφιού	Εξοπλισμός	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Αρνίσια παϊδάκια (350-700 g) ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	3/2	Σχάρα γκριλ / Βαθύ ταψί	190-200	40-50
Ψητές μπανάνες (3-5 κομμάτια), χαράξτε με μαχαίρι στο επάνω μέρος, προσθέστε 10-15 g σοκολάτα, 5-10 g τεμαχισμένα καρύδια, ρίξτε νερό με ζάχαρη και τυλίξτε σε αλουμινόχαρτο.	3	Σχάρα γκριλ	220-240	15-25
Ψητά μήλα 5-8 κομμάτια, το καθένα από 150-200 g Αφαιρέστε τα κουκούτσια, προσθέστε σταφίδες και μαρμελάδα. χρησιμοποιήστε πυρίμαχο σκεύος.	3	Σχάρα γκριλ	200-220	15-25
Σνίτσελ από κιμά (300-600 g) ΡΙΞΤΕ ΛΑΔΙ	3	Ταψί ψησίματος	190-200	18-25
Ρολό από κιμά με γέμιση, «Ρωσικού» τύπου (500-1000 g) ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	3	Ταψί ψησίματος	180-200	50-65
Κατεψυγμένες κροκέτες (500-1000 g)	2	Ταψί ψησίματος	180-200	25-35
Κατεψυγμένες πατάτες φούρνου (300-700 g)	2	Ταψί ψησίματος	180-200	20-30
Κατεψυγμένη πίτσα (300-1000 g)	2	Σχάρα γκριλ	200-220	15-25
Κέικ με μήλα και αμύγδαλα (500-1000 g)	2	Σχάρα γκριλ	170-190	35-45
Φρέσκο κρουασάν (200-400 g) (έτοιμη ζύμη)	2	Ταψί ψησίματος	180-200	15-25

EL

4. Μεγάλο γκριλ

Συνιστώμενη θερμοκρασία: 240 °C

Η λειτουργία του μεγάλου γκριλ ψήνει μεγάλες ποσότητες «επίπεδων» φαγητών όπως μπριζόλες, σνίτσελ και ψάρια. Επίσης είναι κατάλληλο για το ψήσιμο τοστ. Τόσο το επάνω θερμαντικό στοιχείο, όσο και το γκριλ είναι ενεργοποιημένα σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας.

Σας συνιστούμε να προθερμαίνετε το φούρνο χρησιμοποιώντας τη λειτουργία Μεγάλου γκριλ.

Φαγητό	Επίπεδο ραφιού	Εξοπλισμός	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Λουκάνικα (χοντρά) 5-10 κομμάτια	4/3	Σχάρα γκριλ / Βαθύ ταψί	220	5-8 γυρίστε τα 5-8
Λουκάνικα (λεπτά) 8-12 κομμάτια	4/3	Σχάρα γκριλ / Βαθύ ταψί	220	4-6 γυρίστε τα 4-6
Τοστ 5-10 κομμάτια	5	Σχάρα γκριλ	240	1-2 γυρίστε τα 1-2
Τοστ με τυρί 4-6 κομμάτια	4/3	Σχάρα γκριλ / Ταψί ψησίματος	200	4-8
Κατεψυγμένα πάνκεϊκ με γέμιση, «Ρωσικού» τύπου (200-500 g)	3	Ταψί ψησίματος	200	20-30
Μοσχαρίσιες μπριζόλες (400-800 g)	4/3	Σχάρα γκριλ / Βαθύ ταψί	240	8-10 γυρίστε στα 5-7

5. **Μικρό γκριλ**

Συνιστώμενη θερμοκρασία: 240 °C

Αυτή η ρύθμιση είναι για το ψήσιμο στο γκριλ μικρότερων ποσοτήτων τροφίμων, όπως μπριζόλες, σνίτσελ, ψάρι και τοστ, τα οποία τοποθετείτε στο μέσον του ταψιού. Λειτουργεί μόνο το επάνω θερμαντικό στοιχείο.

Σας συνιστούμε να προθερμαίνετε το φούρνο χρησιμοποιώντας τη λειτουργία Μικρού γκριλ. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του αξεσουάρ.

Φαγητό	Επίπεδο ραφιού	Εξοπλισμός	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Κατεψυγμένο καμαμπέρ φούρνου (2 – 4 κομμάτια, 75g το καθένα) ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΣΕ ΚΡΥΟ ΦΟΥΡΝΟ (πριν την προθέρμανση)	3	Σχάρα γκριλ	200	10-12
Κατεψυγμένες μπαγκέτες με επικάλυψη (Τομάτα-μοτσαρέλα ή ζαμπόν και τυρί)	3/2	Σχάρα γκριλ / Ταψί ψησίματος	200	15-20
Κατεψυγμένες κροκέτες ψαριού (300-700 g) ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΣΕ ΚΡΥΟ ΦΟΥΡΝΟ (πριν την προθέρμανση) ΡΙΞΤΕ ΛΑΔΙ	3/2	Σχάρα γκριλ / Ταψί ψησίματος	200	15-25
Κατεψυγμένα μπέργκερ ψαριού (300-600 g) ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΣΕ ΚΡΥΟ ΦΟΥΡΝΟ, ΡΙΞΤΕ ΛΑΔΙ	3	Ταψί ψησίματος	180-200	20-35
Κατεψυγμένη πίτσα (300-500 g) ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΣΕ ΚΡΥΟ ΦΟΥΡΝΟ (πριν την προθέρμανση)	3/2	Σχάρα γκριλ / Ταψί ψησίματος	180-200	23-30

EL

6. Ζέσταμα από το κάτω μέρος + Αεροθερμική λειτουργία

Συνιστώμενη θερμοκρασία: 190 °C

Το Ζέσταμα από το κάτω μέρος και η αεροθερμική λειτουργία είναι για συνταγές που απαιτούν αφράτη επικάλυψη και τραγανή βάση, όπως συμβαίνει σε τρόφιμα όπως πίτσες, κις λωρέν, κείκ φρούτων σε γερμανικού τύπου και τσίζκεϊκ.

Σας συνιστούμε να προθερμαίνετε το φούρνο χρησιμοποιώντας το ζέσταμα από το κάτω μέρος και την αεροθερμική λειτουργία.

Φαγητό	Επίπεδο ραφιού	Εξοπλισμός	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Ζύμη με μαγιά και κατεψυγμένα μήλα (350-700 g)	3	Σχάρα γκριλ	180-200	15-20
Κατεψυγμένα Πιτάκια σφολιάτας με γέμιση (300-600 g) ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΚΡΟΚΟ ΑΥΓΟΥ, ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΣΕ ΚΡΥΟ ΦΟΥΡΝΟ (πριν την προθέρμανση)	3	Ταψί ψησίματος	180-200	20-25
Κεφτεδάκια με σάλτσα (250-500 g) χρησιμοποιήστε πυρίμαχο σκεύος	3	Σχάρα γκριλ	180-200	25-35
Τρίγωνα σφολιάτας (500-1000 g) ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΚΡΟΚΟ ΑΥΓΟΥ	3	Ταψί ψησίματος	180	15-23
Κανελόνια με σάλτσα (250-500 g) χρησιμοποιήστε πυρίμαχο σκεύος	3	Σχάρα γκριλ	180	22-30
Πιτάκια από ζύμη με μαγιά και γέμιση (600-1000 g) ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΚΡΟΚΟ ΑΥΓΟΥ	3	Ταψί ψησίματος	180-200	20-30
Σπιτική πίτσα (500-1000 g)	2	Ταψί ψησίματος	200-220	15-25
Σπιτικό ψωμί (700-900 g)	2	Σχάρα γκριλ	170-180	45-55

Χρήση του φούρνου (Συνέχεια)

7. Αυτόματα προγράμματα μενού

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται 15 αυτόματα προγράμματα για μαγείρεμα και για ψήσιμο φαγητών και γλυκών. Περιλαμβάνει τις ποσότητες, το εύρος βάρους και κατάλληλες προτάσεις.

Οι τρόποι λειτουργίας ψησίματος και η διάρκεια ψησίματος έχουν ήδη προγραμματιστεί για τη δική σας ευκολία.

Μπορείτε να ανατρέχετε σε αυτές τις οδηγίες, όποτε μαγειρεύετε. Βάζετε πάντα το φαγητό για ψήσιμο σε κρύο φούρνο.

Αρ.	Φαγητό	Βάρος (kg)	Εξαρτήματα	Επίπεδο ραφιού	Πρόταση
1	**Κατεψυγμένη πίτσα**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Σχάρα γκριλ	2	Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στο κέντρο της σχάρας γκριλ. Σας συνιστούμε να επιλέξετε τη ρύθμιση 0,3-0,6 kg για λεπτές πίτσες και τη ρύθμιση 0,7-1,0 kg για πίτσες με πολλά υλικά.
2	**Κατεψυγμένες πατάτες φούρνου**	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Ταψί ψησίματος	2	Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες πατάτες φούρνου στο ταψί ψησίματος. Η πρώτη ρύθμιση συνιστάται για λεπτές τηγανητές πατάτες, η δεύτερη ρύθμιση συνιστάται για χοντρές πατάτες φούρνου. Χρησιμοποιήστε λαδόκολλα. Σας συνιστούμε να γυρίσετε τις πατάτες αφού παρέλθουν τα 2/3 του χρόνου ψησίματος.
3	**Κατεψυγμένες κροκέτες**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Ταψί ψησίματος	2	Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες πατατοκροκέτες ομοιόμορφα επάνω στο ταψί ψησίματος. Σας συνιστούμε να τις γυρίσετε αφού παρέλθουν τα 2/3 του χρόνου ψησίματος.
4	**Φρέσκα λαζάνια**	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Σχάρα γκριλ	3	Χρησιμοποιήστε γυάλινο πυρίμαχο σκεύος. Τοποθετήστε κρύα ή σπιτικά λαζάνια στη σχάρα και στο μεσαίο ράφι.
5	**Ψάρι στον ατμό**	1- 0.2 - 0.4 2- 0.5 - 0.7 3- 0.8 - 1.0	Σχάρα γκριλ	2	Τοποθετήστε το φρέσκο ψάρι (π.χ. πέστροφα, μπακαλιάρο, μουρούνα) που έχετε ετοιμάσει σε γυάλινο πυρίμαχο σκεύος κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Προσθέστε υγρά μέχρι να καλυφθεί ο πάτος του σκεύους, π.χ. 3-4 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού, λευκό κρασί ή νερό και σκεπάστε με το καπάκι. Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στη σχάρα γκριλ. Εάν θέλετε το ψάρι να ξεροψηθεί, αλείψτε το με ελαιόλαδο χρησιμοποιώντας πινέλο και μην το σκεπάζετε.
6	**Ψητό Κοτόπουλο**	1- 0.8 - 1.0 2- 1.1 - 1.3	Σχάρα γκριλ Βαθύ ταψί	2 1	Αλείψτε το κρύο κοτόπουλο με λάδι και καρυκεύματα χρησιμοποιώντας πινέλο και τοποθετήστε το επάνω στη σχάρα γκριλ με την πλευρά του στήθους προς τα επάνω.
7	**Μοσχαρίσιες μπριζόλες**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	Σχάρα γκριλ Βαθύ ταψί	4 3	Τοποθετήστε 2-6 μοσχαρίσιες μπριζόλες, ομοιόμορφα, τη μία δίπλα στην άλλη επάνω στη σχάρα γκριλ. Η πρώτη ρύθμιση είναι κατάλληλη για λεπτές μπριζόλες, ενώ η δεύτερη ρύθμιση για χοντρές μπριζόλες. Γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά μόλις ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Πατήστε το κουμπί ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ για να συνεχιστεί το αυτόματο μαγείρεμα.
8	**Ροσμπίφ (ψητό βοδινό κρέας)**	1- 0.6 - 0.8 2- 0.9 - 1.1 3- 1.2 - 1.4	Σχάρα γκριλ Βαθύ ταψί	2 1	Μαρινάρετε το ροσμπίφ και βάλτε το επάνω στη σχάρα γκριλ. Προσθέστε 1 κούπα νερό μέσα στο βαθύ ταψί. Γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά μόλις ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Μετά το ψήσιμο, τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο και αφήστε το για 5-10 λεπτά.

EL

7. Αυτόματα προγράμματα μενού

Αρ.	Φαγητό	Βάρος (kg)	Εξαρτήματα	Επίπεδο ραφιού	Πρόταση
9	**Κέικ**	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8 3- 0.9 - 1.0	Σχάρα γκριλ	2	Αδειάστε τη ζύμη σε βαθιά στρογγυλή φόρμα για κέικ κατάλληλου μεγέθους. Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για κέικ μαρμπρέ, κέικ λεμονιού ή κέικ με φουντούκια.
10	**Μάφιν**	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8	Σχάρα γκριλ	2	Αδειάστε τη ζύμη για μάφιν σε μεταλλικό σκεύος για 12 μάφιν. Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στη σχάρα. Η ρύθμιση 0,5 -0,6 kg συνιστάται για μάφιν που ζυγίζουν 45 g το καθένα, ενώ η ρύθμιση 0,7-0,8 kg συνιστάται για μάφιν μετρίου μεγέθους που ζυγίζουν 65 g το καθένα.
11	**Ζύμη**	1- ζύμη για πίτσα 2- ζύμη με μαγιά 3- προζύμι	Σχάρα γκριλ	2	Η πρώτη ρύθμιση είναι κατάλληλη για το φούσκωμα της ζύμης για πίτσα ή κέικ ή για να φουσκώσει το προζύμι για το ψωμί. Αδειάστε την μέσα σε μεγάλη στρογγυλή φόρμα και καλύψτε την με διαφανή μεμβράνη. Η ρύθμιση 2 χρησιμοποιείται για ζύμη ψωμιού, όπως ζύμη με μαγιά ή ξινή ζύμη. Η ρύθμιση 3 είναι κατάλληλη για προζύμι. Ζυμώστε με τα χέρια την ήδη φουσκωμένη ζύμη, αδειάστε την σε φόρμα ψησίματος και σκεπάστε την με διαφανή μεμβράνη.
12	**Άσπρο ψωμί**	1- 0.75-0.85	Σχάρα γκριλ	2	Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για ζύμες ψωμιού που περιέχουν 500 g αλεύρι σίτου. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία. Αδειάστε τη ζύμη με μαγιά μέσα σε μακρόστενη φόρμα ψησίματος. Αλείψτε τη ζύμη με νερό. Κόψτε σε λωρίδες με ένα μαχαίρι.
13	**Ψωμί ολικής άλεσης**	1- 0.75-0.85	Σχάρα γκριλ	2	Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για ζύμες ψωμιού που περιέχουν 500 g αλεύρι σίτου και αλεύρι σίκαλης. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία. Αδειάστε το προζύμι (ξινή ζύμη) σε κατάλληλη μακρόστενη φόρμα ψησίματος. Αλείψτε τη ζύμη με νερό. Κόψτε σε λωρίδες με ένα μαχαίρι.
14	**Στρογγυλά ψωμάκια/ Τσιαπάτα**	1- 0.2 - 0.4 2- 0.6 - 0.8	Ταψί ψησίματος	3	Η πρώτη ρύθμιση είναι κατάλληλη για ζύμη που χρησιμοποιείται για μικρά κομμάτια, όπως στρογγυλά ψωμάκια, ή φρέσκια ζύμη για κρουασάν (4-8 κομμάτια). Η ρύθμιση 2 είναι κατάλληλη για ζύμη που χρησιμοποιείται στη σπιτική τσιαπάτα ή τις μπαγκέτες (2-6 κομμάτια). Χρησιμοποιήστε λαδόκολλα.
15	**Σπιτική πίτσα**	1- 0.2 - 0.6 2- 0.8 - 1.2	Ταψί ψησίματος	2	Η πρώτη ρύθμιση είναι κατάλληλη για πιτσάκια (7-9 κομμάτια). Η ρύθμιση 2 είναι κατάλληλη για στρογγυλή πίτσα ή πίτσα σε μέγεθος ταψιού. Στο εύρος βάρους περιλαμβάνεται η γαρνιτούρα, όπως σάλτσα, λαχανικά, ζαμπόν και τυρί. Εάν προτιμάτε την τραγανή κρούστα, σας συνιστούμε να προθερμάνετε το φούρνο επιλέγοντας τις λειτουργίες κάτω θέρμανσης και αεροθερμικού για 5 λεπτά.

Πριν από την χρήση (συνέχεια)

Δοκιμαστικά φαγητά

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350

1. Ψήσιμο

Οι συστάσεις για το ψήσιμο αναφέρονται σε προθερμασμένο φούρνο.

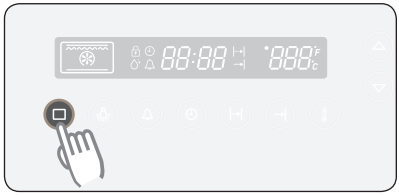
Είδος φαγητού	Σκεύη & Σημειώσεις	Επίπεδο ραφιού	Τρόπος ψησίματος	Θερμ. °C	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Μικρά κέικ	Ταψί ψησίματος	2	Συμβατικό	170-190	15-25
	Ταψί ψησίματος	2	Αεροθερμικό	150-170	20-30
	Βαθύ ταψί + Ταψί ψησίματος	1+4	Αεροθερμικό	150-170	20-30
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Φόρμα ψησίματος πάνω στη σχάρα του γκριλ (με σκούρα επίστρωση, ø 26εκ.)	1	Συμβατικό	160-180	25-35
Μηλόπιτα	Σχάρα γκριλ + Ταψί ψησίματος + 2 ανοιγόμενες φόρμες κέικ (με σκούρα επίστρωση, ø 20εκ.)	1+3	Αεροθερμικό	170-190	80-100
	Σχάρα γκριλ + 2 ανοιγόμενες φόρμες κέικ (με σκούρα επίστρωση, ø 20εκ.)	1 Διαγώνια τοποθέτηση	Συμβατικό	180-200	75-90

2. Ψήσιμο στο γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία του γκριλ. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία ρυθμίζοντας τη μέγιστη θερμοκρασία των 300°C.

Είδος φαγητού	Σκεύη & Σημειώσεις	Επίπεδο ραφιού	Τρόπος ψησίματος	Θερμ. °C	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Φρυγανισμένο λευκό ψωμί	Σχάρα ψησίματος	5	Μεγάλο γκριλ	300	1° 1-2 2° 1-1 1/2
Μπέργκερ με μπιφτέκι	Σχάρα ψησίματος/ Βαθύ ταψί (για τη συλλογή του λίπους)	4/3	Μεγάλο γκριλ	300	1° 7-10 2° 5-8

Ρύθμιση του Τρόπου λειτουργίας ψησίματος



1 Πατήστε το **Κουμπί επιλογής λειτουργίας ψησίματος** για να επιλέξετε τη λειτουργία του φούρνου που θέλετε.

Αεροθερμικός

Ζέσταμα από το επάνω μέρος + Αεροθερμική λειτουργία

Συμβατικός

Μεγάλο γκριλ

Μικρό γκριλ

Ζέσταμα από το κάτω μέρος + Αεροθερμική λειτουργία

Καθαρισμός με ατμό

Αυτόματο μαγείρεμα

Χρήση του Φούρνου (συνέχεια)

Ρύθμιση της θερμοκρασίας του φούρνου

1 Πατήστε το **Κουμπί θερμοκρασίας.**

2 Πατήστε τα **Κουμπιά ρύθμισης χρόνου/θερμοκρασίας** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

40 °C - 250 °C 40 °C - 300 °C (Μεγάλο και μικρό γκριλ)

✉ Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

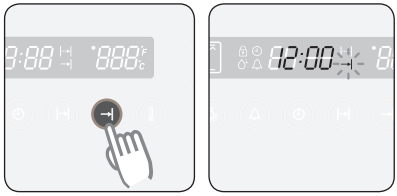
Χρήση του Φούρνου (συνέχεια)

Απενεργοποίηση του φούρνου

Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο, πατήστε το **Κουμπί λειτουργίας**.

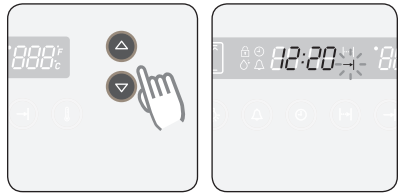
Χρόνος τερματισμού

Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τερματισμού κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

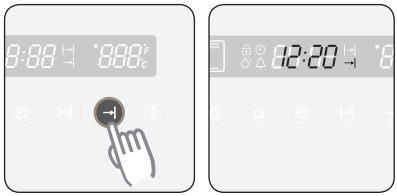


1 Πατήστε το **Κουμπί χρόνου τερματισμού**.

Παράδειγμα Η τρέχουσα ώρα είναι 12:00



2 Πατήστε τα **Κουμπιά ρύθμισης χρόνου/θερμοκρασίας** για να ορίσετε την ώρα λήξης που θέλετε.



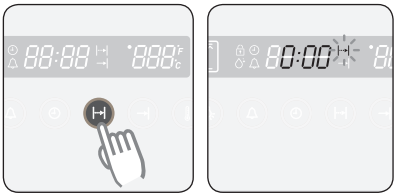
3 Πατήστε το **Κουμπί χρόνου τερματισμού**.
Ο φούρνος θα λειτουργήσει αυτόματα σύμφωνα με το χρόνο τερματισμού που επιλέξατε εκτός εάν πατήσετε το **Κουμπί χρόνου τερματισμού** εντός 5 δευτερολέπτων.

✉ Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο τερματισμού που ορίσατε προηγουμένως με τα Κουμπιά **ρύθμισης χρόνου/θερμοκρασίας** για καλύτερα αποτελέσματα.

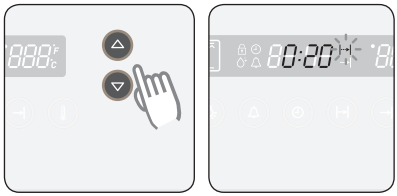
Χρήση του Φούρνου (συνέχεια)

Χρόνος ψησίματος

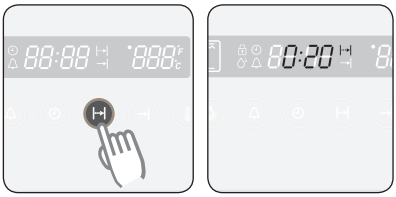
Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος.



1 Πατήστε το **Κουμπί χρόνου ψησίματος**.



2 Πατήστε τα **Κουμπιά ρύθμισης χρόνου/θερμοκρασίας** για να ορίσετε το χρόνο ψησίματος που θέλετε.



3 Πατήστε το **Κουμπί χρόνου ψησίματος**.
Ο φούρνος θα λειτουργήσει σύμφωνα με τον χρόνο ψησίματος που επιλέξατε εκτός εάν πατήσετε το **Κουμπί χρόνου ψησίματος** εντός 5 δευτερολέπτων.

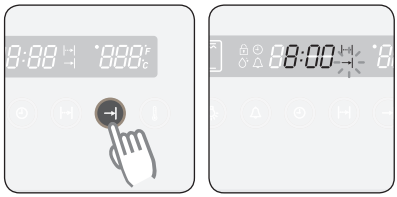
✉ Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο ψησίματος που ορίσατε προηγουμένως με τα **Κουμπιά ρύθμισης χρόνου/θερμοκρασίας** για καλύτερα αποτελέσματα.

EL

Καθυστέρηση έναρξης

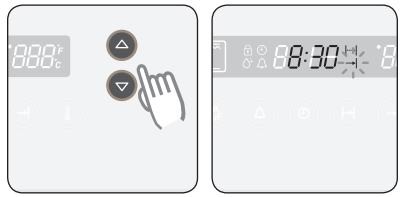
Περίπτωση 1 - Πρώτα γίνεται η εισαγωγή του χρόνου ψησίματος

Εάν η εισαγωγή του χρόνου τερματισμού γίνει μετά τον καθορισμό του χρόνου ψησίματος, ο χρόνος ψησίματος και ο χρόνος τερματισμού υπολογίζονται και, εάν χρειαστεί, ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία με καθυστέρηση.



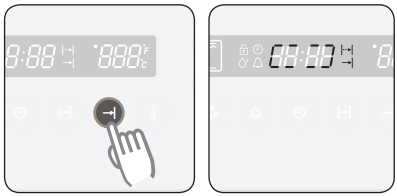
1 Πατήστε το **Κουμπί χρόνου τερματισμού**.

Παράδειγμα Η ώρα είναι 3:00 και ο επιθυμητός χρόνος ψησίματος είναι 5 ώρες.



2 Πατήστε τα **Κουμπιά ρύθμισης χρόνου/θερμοκρασίας** για να ορίσετε την ώρα λήξης.

Παράδειγμα Θέλετε να μαγειρέψετε για 5 ώρες και το ψήσιμο να σταματήσει στις 8:30.

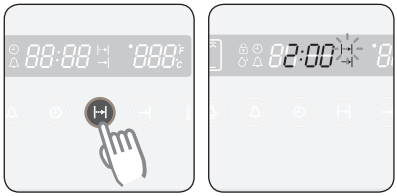


3 Πατήστε το **Κουμπί χρόνου τερματισμού**. Θα εμφανιστεί το σύμβολο «[ ]» μέχρι την ώρα καθυστερημένης έναρξης.

EL

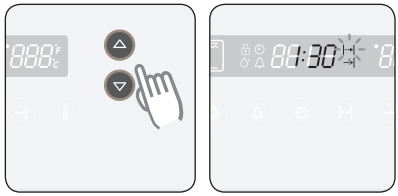
Περίπτωση 2 - Πρώτα γίνεται η εισαγωγή του χρόνου τερματισμού

Εάν η εισαγωγή του χρόνου ψησίματος γίνει μετά τον καθορισμό του χρόνου τερματισμού, ο χρόνος ψησίματος και ο χρόνος τερματισμού υπολογίζονται και, εάν χρειαστεί, ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία με καθυστέρηση.



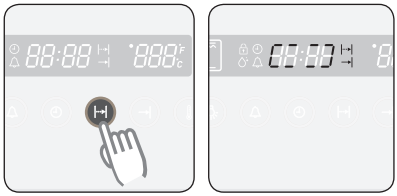
1 Πατήστε το **Κουμπί χρόνου ψησίματος**.

Παράδειγμα Η ώρα είναι15:00 και η επιθυμητή ώρα λήξης είναι 17:00.



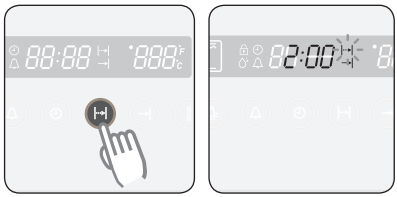
2 Στρέψτε το **Διακόπτη Ρύθμισης Χρόνου/Θερμοκρασίας** για να ορίσετε το χρόνο ψησίματος.

Παράδειγμα Θέλετε να μαγειρέψετε για 1 ώρα και 30 λεπτά και να τελειώσετε στις 17:00.

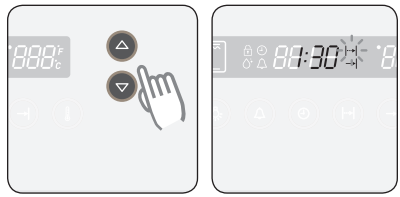


3 Πατήστε το **Κουμπί χρόνου ψησίματος**. Ένα σύμβολο «--:--» θα εμφανιστεί μέχρι την ώρα καθυστερημένης έναρξης.

Χρονόμετρο κουζίνας

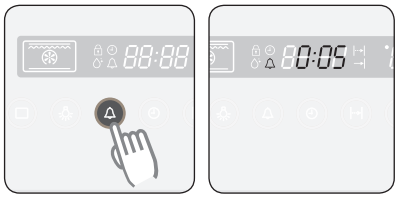


1 Πατήστε το **Κουμπί χρονόμετρου κουζίνας** μία φορά.
Το εικονίδιο « 🔔 » θα αναβοσβήνει.



2 Πατήστε τα **Κουμπιά ρύθμισης χρόνου/θερμοκρασίας** για να ορίσετε την ώρα λήξης που θέλετε.

Παράδειγμα 5 λεπτά

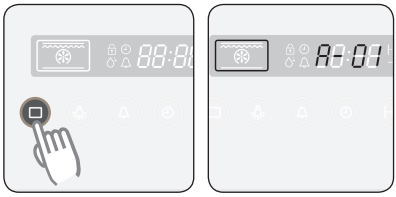


3 Πατήστε το **Κουμπί χρονόμετρου κουζίνας** για να θέσετε σε λειτουργία το χρονόμετρο της κουζίνας. Μόλις παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

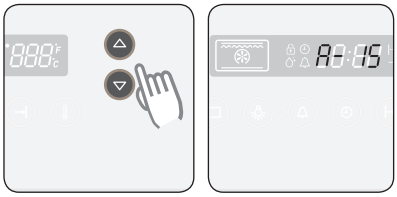
✉ Πατήστε και κρατήστε πατημένο το **Κουμπί χρονόμετρου κουζίνας** για 2 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε το χρονόμετρο.

Χρήση του Φούρνου (συνέχεια)

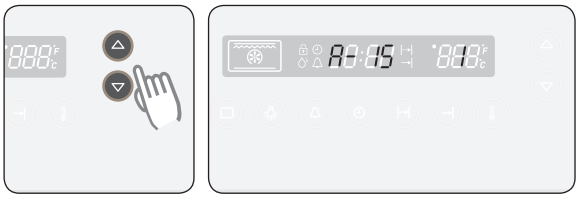
Αυτόματο μαγείρεμα



1 Πατήστε το **Κουμπί επιλογής λειτουργίας ψησίματος** για να επιλέξετε το Αυτόματο μαγείρεμα.



2 Επιλέξτε τη συνταγή που θέλετε πατώντας τα **Κουμπιά ρύθμισης χρόνου/θερμοκρασίας**. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή της συνταγής για να επιλέξετε το βάρος. Για συνταγές με προκαθορισμένο βάρος, ξεκινήστε το μαγείρεμα αμέσως.

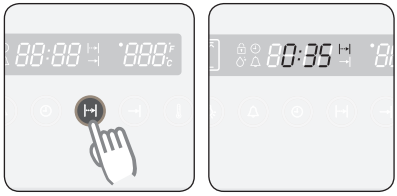


3 Επιλέξτε το βάρος που θέλετε πατώντας τα **Κουμπιά ρύθμισης χρόνου/ θερμοκρασίας**. Ο χρόνος προθέρμανσης (λεπτά:δευτερόλεπτα) προβάλλεται στην οθόνη και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση 5 δευτερόλεπτα αφότου επιλέξετε το βάρος. Για τις συνταγές που δεν χρειάζονται προθέρμανση, εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος ψησίματος (ώρες:λεπτά).

Ολοκλήρωση αντίστροφης μέτρησης προθέρμανσης

Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος ψησίματος (ώρες:λεπτά). Διατηρήστε την «Κατάσταση προθέρμανσης» μέχρις ότου βάλετε το φαγητό στο φούρνο και πατήστε το **Κουμπί χρόνου ψησίματος**.

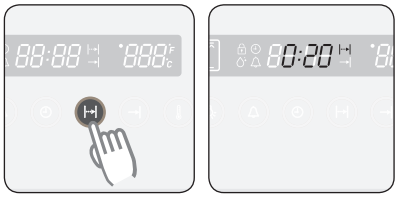
Χρήση του Φούρνου (συνέχεια)



4 Πατήστε το **Κουμπί χρόνου ψησίματος**. Εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου ψησίματος. Το 1ο στάδιο του ψησίματος ξεκινά.

Όταν έρθει η ώρα για το «Γύρισμα» του φαγητού από την άλλη πλευρά

Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος που σας υποδεικνύει ότι είναι η ώρα για το «Γύρισμα» του φαγητού από την άλλη πλευρά. Μετά το «Γύρισμα», το ψήσιμο θα διακοπεί μέχρις ότου πατήσετε το **Κουμπί χρόνου ψησίματος**.



5 Πατήστε το **Κουμπί χρόνου ψησίματος**. Ο χαρακτηριστικός ήχος σταματά και το ψήσιμο ξεκινά πάλι.

Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση λαμπτήρα του φούρνου

1 Πατήστε το **Κουμπί λαμπτήρα**.

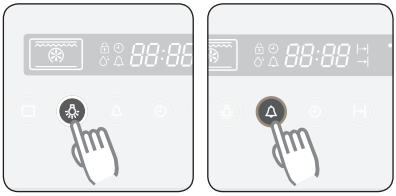
1ος Απενεργοποίηση
2ος Ενεργοποίηση

✉ Ο λαμπτήρας θα σβήσει αυτόματα μετά από 5 λεπτά.

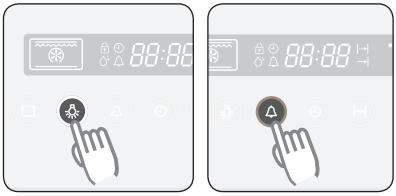
Χρήση του Φούρνου (συνέχεια)

Λειτουργία ασφαλείας για τα παιδιά

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Γονικού κλειδώματος στην κατάσταση αναμονής.



1 Πατήστε ταυτόχρονα τα **Κουμπιά λαμπτήρα και χρονόμετρου** και κρατήστε τα πατημένα για 3 δευτερόλεπτα. (🔒) Στην οθόνη θα εμφανιστεί το εικονίδιο.



2 Για να ξεκλειδώσετε, πατήστε τα **Κουμπιά λαμπτήρα και χρονόμετρου** και κρατήστε τα πατημένα για 3 δευτερόλεπτα.

✉ Στην περίπτωση κλειδώματος, τα κουμπιά και τα καντράν με εξαίρεση το κουμπί λειτουργίας ξεκλειδώματος δεν θα λειτουργούν.

Καθαρισμός και Περιποίηση

Καθαρισμός με ατμό

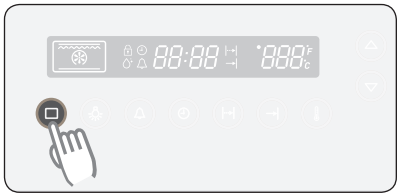
1 Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το φούρνο.

2 Ρίξτε περίπου 400 ml νερό στον πάτο του φούρνου. Χρησιμοποιείτε μόνο νερό βρύσης και όχι αποσταγμένο.

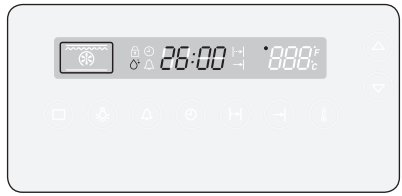
3 Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Προσοχή Το σύστημα καθαρισμού με ατμό μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνον όταν ο φούρνος έχει κρυώσει εντελώς και βρίσκεται σε θερμοκρασία δωματίου. Εάν ο φούρνος δεν λειτουργεί, αφήστε τον να κρυώσει.

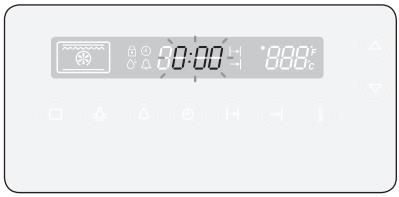
✉ Κατά τον καθαρισμό με ατμό, μπορείτε να χρησιμοποιείτε το Κουμπί λειτουργίας, την Επιλογή λειτουργίας ψησίματος, τη Λειτουργία Χρονοδιακόπτη και Ρολογιού.



4 Πατήστε το **Κουμπί επιλογής λειτουργίας ψησίματος** για να επιλέξετε τον Καθαρισμό με ατμό.



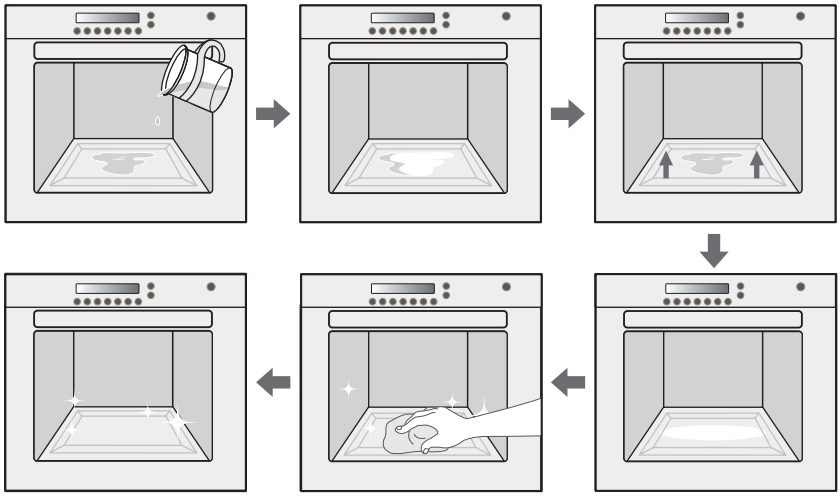
5 Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά 3 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή του Καθαρισμού με ατμό. Μετά από ένα χρονικό διάστημα, το θερμαντικό στοιχείο ολοκληρώνει τη λειτουργία του.



6 Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, η ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει και ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα θα υποδείξει το τέλος.

7 Πατήστε το **Κουμπί λειτουργίας** για να τερματίσετε τη λειτουργία και να καθαρίσετε το εσωτερικό.

Καθαρισμός και Περιποίηση (συνέχεια)



Μετά την απενεργοποίηση του Καθαρισμού με ατμό

Συμβουλές

- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα πριν την ολοκλήρωση της διαδικασίας καθαρισμού με ατμό καθώς το νερό στο κάτω μέρος του φούρνου είναι καυτό.
- Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα νερού στο φούρνο για οποιοδήποτε χρονικό διάστημα, για παράδειγμα, κατά τη διάρκεια της νύχτας.
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και απομακρύνετε τα υπολείμματα νερού με ένα σφουγγάρι.
- Χρησιμοποιώντας σφουγγάρι που έχετε μουσκέψει σε απορρυπαντικό, μαλακή βούρτσα ή νάιλον σφουγγαράκι σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου. Μπορείτε να απομακρύνετε τους επίμονους λεκέδες με νάιλον συρμάτινο σφουγγαράκι.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα λεμονιού με πανί μουσκεμένο σε ξύδι.
- Σκουπίστε με καθαρό βρεγμένο πανί και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί (μην παραλείψετε να καθαρίσετε κάτω από την τσιμούχα της πόρτας του φούρνου).
- Εάν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία, αφού κρυώσει ο φούρνος.
- Εάν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος με λίπη, για παράδειγμα, μετά το ψήσιμο ή το ψήσιμο στο γκριλ, συνιστούμε να τρίψετε απορρυπαντικό στην επίμονη βρωμιά προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού του φούρνου.
- Μετά το καθάρισμα, αφήστε μισάνοιχτη την πόρτα του φούρνου έτσι ώστε να σχηματίζει γωνία 15 ° για να στεγνώσει καλά η εμαγιέ επιφάνεια.

Καθαρισμός και Περιποίηση (συνέχεια)

Γρήγορο στέγνωμα

1. Αφήστε μισάνοιχτη την πόρτα του φούρνου έτσι ώστε να σχηματίζει γωνία περίπου 30 °.
2. Πατήστε το **Κουμπί επιλογής λειτουργίας ψησίματος** για να επιλέξετε την αεροθερμική λειτουργία.
3. Ορίστε χρόνο ψησίματος περίπου 5 λεπτά και θερμοκρασία 50 °C.
4. Στο τέλος αυτής της χρονικής περιόδου απενεργοποιήστε το φούρνο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με νερό υπό πίεση ή εκτόξευσης ατμού για τον καθαρισμό του φούρνου.

Εξωτερική επιφάνεια του φούρνου

- Για καθαρισμό της εσωτερικής και της εξωτερικής επιφάνειας του φούρνου, χρησιμοποιήστε ένα πανί και ήπιο προϊόν καθαρισμού ή ζεστή σαπουνάδα.
- Στεγνώστε χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας ή στεγνή πετσέτα.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια, καυστικά καθαριστικά ή αποξεστικά προϊόντα.

Προσόψεις φούρνου από ανοξείδωτο ατσάλι

- Μην χρησιμοποιείτε σύρμα καθαρισμού, συρμάτινα σφουγγαράκια ή αποξεστικά. Ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στο φινίρισμα.

Προσόψεις φούρνου από αλουμίνιο

- Σκουπίστε ελαφρά την επιφάνεια με μαλακό καθαρό πανί ή με πανί από μικρο-ίνες και ήπιο καθαριστικό τζαμιών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βεβαιωθείτε πως ο φούρνος είναι κρύος προτού τον καθαρίσετε.

Εσωτερικό του φούρνου

- Μην καθαρίζετε με το χέρι την τσιμούχα της πόρτας.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή σφουγγάρια καθαρισμού.
- Για να μην φθείρετε τις εμαγιέ επιφάνειες του φούρνου, χρησιμοποιήστε συμβατικά καθαριστικά φούρνου.
- Για να απομακρύνετε επίμονες βρομιές, χρησιμοποιήστε ειδικό καθαριστικό φούρνου.

Εξαρτήματα

Πλύνετε όλα τα σκεύη ψησίματος και τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και στεγνώστε τα με πετσέτα κουζίνας.
Για εύκολο καθαρισμό, βάλτε τα σε ζεστή σαπουνάδα για 30 λεπτά περίπου.

Καθαρισμός και Περιποίηση (συνέχεια)

Καταλυτική εμαγιέ επίστρωση

Το αφαιρούμενο περίβλημα φέρει επένδυση σκούρας γκρίζας καταλυτικής εμαγιέ επίστρωσης στην οποία ενδέχεται να κολλήσουν λάδια και λίπη που μεταφέρονται από τον αέρα που κυκλοφορεί κατά το αεροθερμικό ζέσταμα. Αυτά τα κατάλοιπα αναφλέγονται σε θερμοκρασίες φούρνου που ξεπερνούν τους 200 °C για παράδειγμα, ενώ ψήνετε. Οι υψηλότερες θερμοκρασίες έχουν ως αποτέλεσμα ταχύτερη καύση.

Ο φούρνος και τα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση. Διαφορετικά περαιτέρω ψήσιμο γλυκών ή φαγητών θα κάνει τα κατάλοιπα να σκληρύνουν κι' άλλο με αποτέλεσμα η διαδικασία καθαρισμού να γίνει δύσκολη έως και αδύνατη σε ορισμένες περιπτώσεις.

Καθαρισμός με το χέρι

Βεβαιωθείτε πως ο φούρνος είναι κρύος προτού τον καθαρίσετε.

- Το καταλυτικό εμαγιέ περίβλημα πρέπει να καθαρίζεται με διάλυμα ζεστού νερού και υγρού καθαρισμού το οποίο θα απλώσετε με μαλακή νάιλον βούρτσα.

Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σκληρές βούρτσες, συρμάτινα σφουγγαράκια, σύρμα καθαρισμού, μαχαίρια ή άλλα αποξεστικά υλικά. Μην χρησιμοποιείτε σπρέι φούρνου στην καταλυτική εμαγιέ επίστρωση καθώς τα χημικά που περιέχονται στα σπρέι φούρνου θα φθείρουν και θα αχρηστεύσουν την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση.

Εάν χρησιμοποιείτε σπρέι φούρνου στις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου, πρέπει πρώτα να αφαιρέσετε από το φούρνο το καταλυτικό περίβλημα.

Καθαρισμός σε υψηλές θερμοκρασίες

Προτού καθαρίσετε το καταλυτικό περίβλημα σε υψηλές θερμοκρασίες, βεβαιωθείτε πως όλες οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου έχουν καθαριστεί όπως περιγράφεται παραπάνω. Διαφορετικά, οι υψηλές θερμοκρασίες ενδέχεται να σκληρύνουν τα κατάλοιπα στις εσωτερικές επιφάνειες και να μην μπορείτε να τα αφαιρέσετε.

Εάν, μετά τον καθαρισμό με το χέρι, ο φούρνος εξακολουθεί να είναι πολύ λερωμένος, η θέρμανση του σε υψηλή θερμοκρασία θα βοηθήσει να αφαιρέσετε λεκέδες που προκλήθηκαν από λάδια και λίπη.

Έχετε υπ' όψιν πως κατάλοιπα από μπαχαρικά, σιρόπια και παρεμφερείς ουσίες δεν απομακρύνονται με αυτήν τη διαδικασία. Μπορείτε να απομακρύνετε αυτές τις ουσίες με το χέρι και ήπιο διάλυμα ζεστού νερού και υγρού καθαρισμού το οποίο θα απλώσετε με μαλακή βούρτσα.

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο.
- Ρυθμίστε το φούρνο στη συμβατική λειτουργία.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250 °C.
- Θέστε σε λειτουργία το φούρνο για 1 ώρα περίπου. Το χρονικό διάστημα θα εξαρτηθεί από την έκταση της βρομιάς.

Θα ήταν χρήσιμο να ορίσετε την ώρα τερματισμού της διαδικασίας χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση χρόνου τερματισμού, σε περίπτωση που στο τέλος ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε το φούρνο.

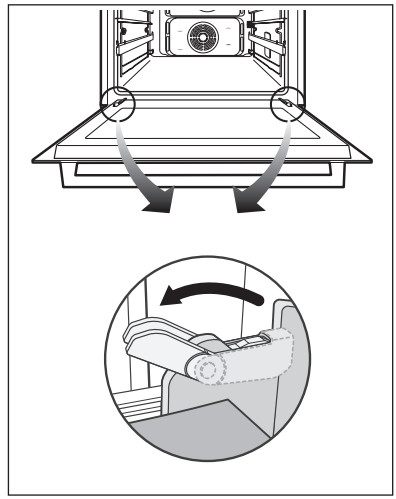
Τυχόν υπολείμματα βρομιάς θα εξαφανιστούν σταδιακά με κάθε επόμενη χρήση του φούρνου σε υψηλές θερμοκρασίες.

Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Για κανονική χρήση, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να αφαιρείται παρά μόνο όταν είναι απαραίτητο, π.χ. για τον καθαρισμό της. Ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες. Η πόρτα του φούρνου είναι βαριά.

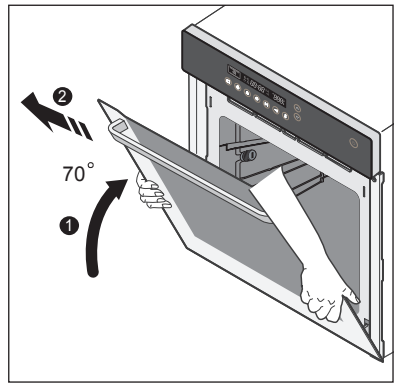
Αφαίρεση της πόρτας

1. Στρέψτε προς τα πίσω τους σφιγκτήρες από τους δύο μεντεσέδες.



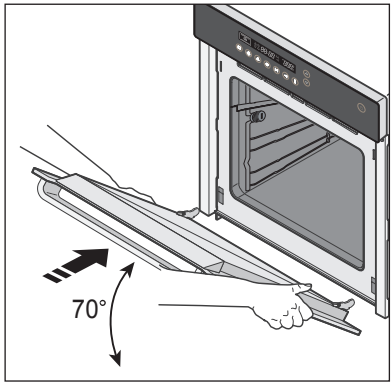
2. Κρατήστε γερά τις πλαϊνές πλευρές της πόρτας από τη μέση και με τα δύο σας χέρια.

3. Κλείστε την πόρτα σε γωνία 70° μέχρι οι μεντεσέδες
να αφαιρεθούν τελείως από τις οπές.

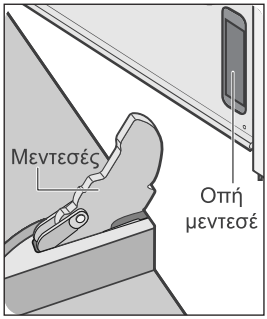


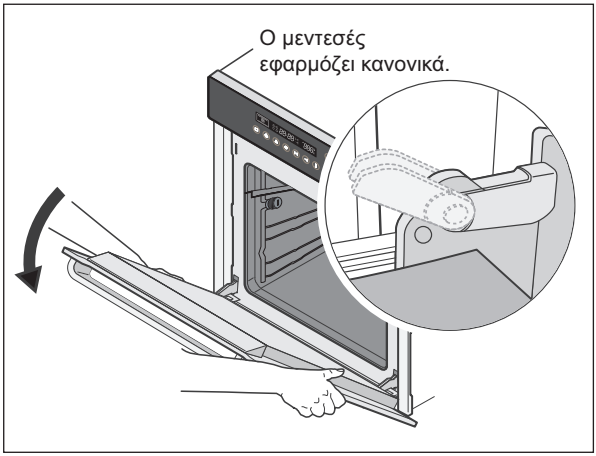
Επανατοποθέτηση της πόρτας

1. Ευθυγραμμίστε τους μεντεσέδες της πόρτας στις οπές τους, με τους σφιγκτήρες ακόμα ανοιχτούς.



2. Τοποθετείστε τη πόρτα σε οριζόντια θέση και κλείστε τους σφιγκτήρες.





Καθαρισμός και Περιποίηση (συνέχεια)

Γυάλινη πόρτα φούρνου

Η πόρτα του φούρνου είναι εξοπλισμένη με τρία στρώματα γυαλιού, τοποθετημένα το ένα πάνω στο άλλο. Το εσωτερικό και το μεσαίο στρώμα μπορούν να αφαιρεθούν για καθάρισμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

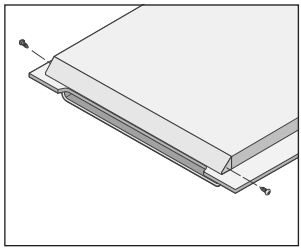
- Όποτε αφαιρείται η πόρτα από το φούρνου, οι σφιγκτήρες πρέπει να παραμένουν ανοιχτοί.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε την πόρτα· μπορεί να γδάρουν την επιφάνεια, με αποτέλεσμα να υπάρχει κίνδυνος να σπάσει το γυαλί.
- Όταν η πόρτα είναι στη θέση της μην αφαιρείτε εξαρτήματα (όπως το γυαλί ή κάποιο άλλο μέρος) από την πόρτα διότι υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.

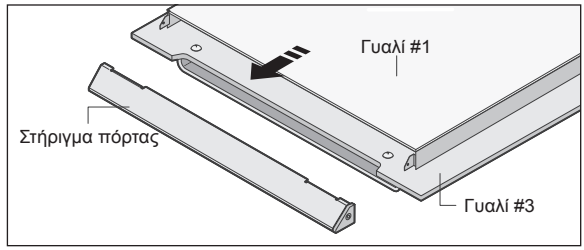
Προσοχή

Το γυαλί μπορεί να σπάσει αν χρησιμοποιήσετε υπερβολική δύναμη, ειδικά στις άκρες του γυαλιού της πρόσοψης.

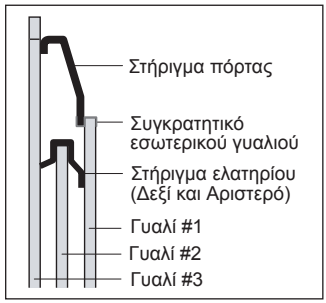
Αποσυναρμολόγηση της πόρτας

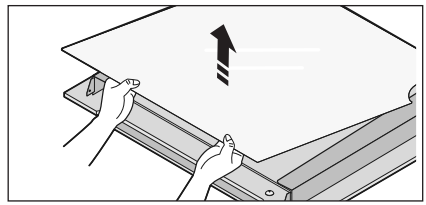
1. Αφαιρέστε τις δύο βίδες από την αριστερή και δεξιά πλευρά της πόρτας.
2. Αφαιρέστε τα δύο στηρίγματα και το βραχίονα στήριξης της πόρτας. Αφαιρέστε τις δύο βίδες της χειρολαβής.

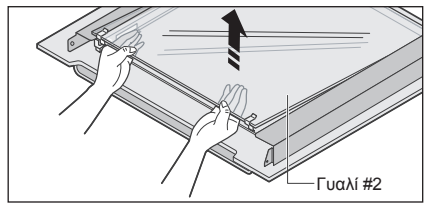




3. Αποσυνδέστε το εσωτερικό γυαλί #1 από την πόρτα.
4. Ανασηκώστε το γυαλί #2 και αφαιρέστε τα δύο στηρίγματα ελατηρίου από το πάνω μέρος του στρώματος.







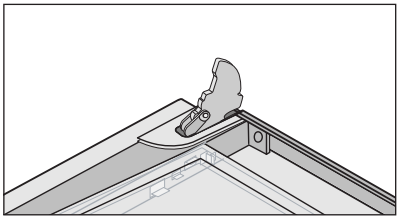
✉ Καθαρίστε τα στρώματα γυαλιού με ζεστό νερό ή με υγρό καθαριστικό και στεγνώστε με ένα μαλακό καθαρό πανί.

Καθαρισμός και Περιποίηση (συνέχεια)

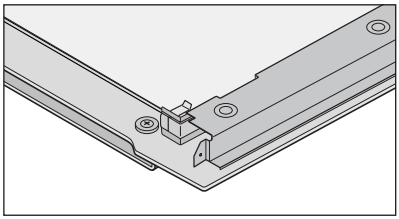
Συναρμολόγηση της πόρτας

1. Καθαρίστε το γυαλί και τα εσωτερικά μέρη με ζεστό νερό με σαπουνάδα.

Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σύρματα καθαρισμού σκευών. Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι εμποτισμένο με υγρό απορρυπαντικόή ζεστό νερό με σαπουνάδα.

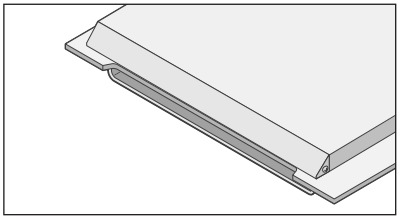


2. Συνδέστε τα δύο στηρίγματα ελατηρίου στο πάνω μέρος του γυαλιού #2 και τοποθετείστε το στη θέση του.



3. Συνδέστε το γυαλί #1, το στήριγμα της πόρτας και τα στηρίγματα στην πόρτα.

4. Ασφαλίστε τις δύο βίδες και στις δύο πλευρές της πόρτας.

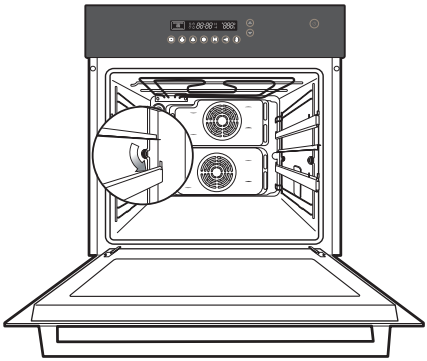


Πλευρικές ράγες

Μπορείτε να αφαιρέσετε τις πλευρικές ράγες για να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου.

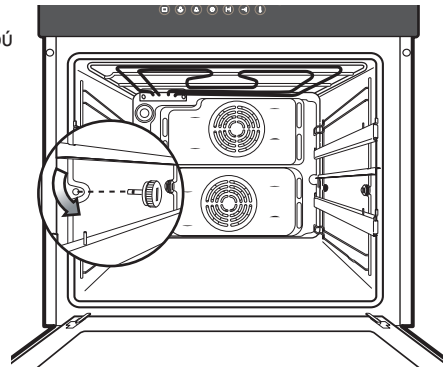
Αφαίρεση της πλευρικής ράγας

1. Γυρίστε μόνον αριστερόστροφα τη βίδα που υπάρχει στο πίσω μέρος 2-3 φορές.

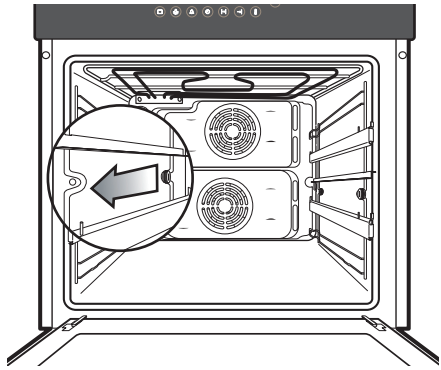


Καθαρισμός και Περιποίηση (συνέχεια)

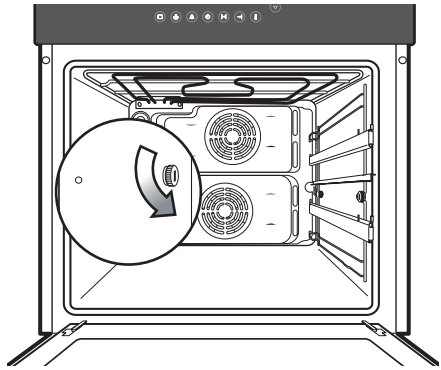
2. Αφαιρέστε τη βίδα που υπάρχει στο εμπρός μέρος στρέφοντάς την αριστερόστροφα, αφού ασφαλίσετε την πλευρική ράγα.



3. Τραβήξτε και αφαιρέστε την πλευρική ράγα.



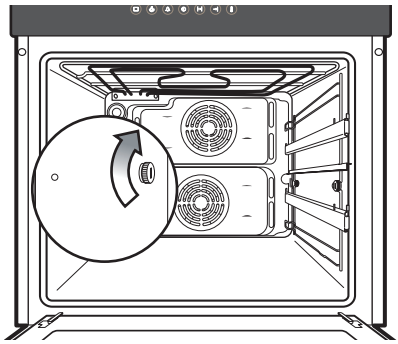
4. Αφαιρέστε τη βίδα από το πίσω μέρος, στρέφοντάς την αριστερόστροφα.



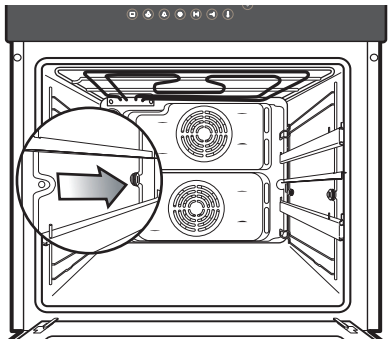
Καθαρισμός και Περιποίηση (συνέχεια)

Τοποθέτηση της πλευρικής ράγας

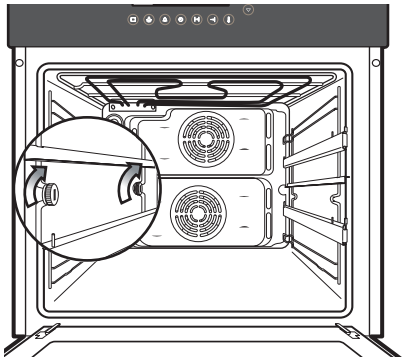
1. Εισαγάγετε τη βίδα στο πίσω μέρος και στρέψτε την προς τα δεξιά 2-3 φορές.



2. Εισαγάγετε και σπρώξτε το πίσω τμήμα σε σχήμα U της πλευρικής ράγας προς τη βίδα.



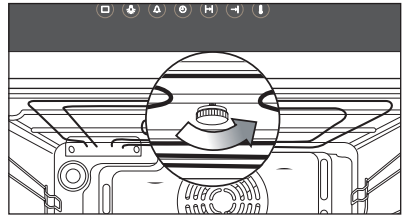
3. Εισαγάγετε τη βίδα στο εμπρός μέρος και σφίξτε και τις δύο βίδες.



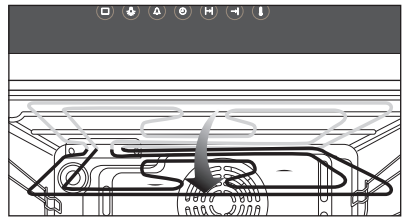
Καθαρισμός και Περιποίηση (συνέχεια)

Καθαρισμός του επάνω θερμαντικού στοιχείου

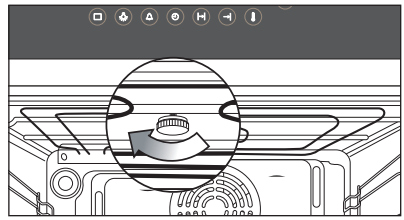
1. Αφαιρέστε το επάνω περιστροφικό παξιμάδι στρέφοντάς το αριστερόστροφα ενώ κρατάτε το επάνω μέρος του θερμαντικού στοιχείου.



Το μπροστινό τμήμα του επάνω θερμαντικού στοιχείου θα γείρει προς τα κάτω.



2. Μόλις ολοκληρώσετε τον καθαρισμό, ανασηκώστε το επάνω μέρος του θερμαντικού στοιχείου στην αρχική του θέση και στρέψτε το περιστροφικό παξιμάδι δεξιόστροφα.



Καθαρισμός και Περιποίηση (συνέχεια)

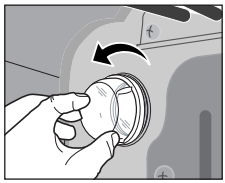
Αλλαγή της λάμπας

☛ **Κίνδυνος ηλεκτροσόκ!**
Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα φωτισμού του φούρνου, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

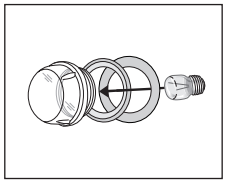
- Απενεργοποιήστε το φούρνο
- Αποσυνδέστε το φούρνο από την κεντρική παροχή ρεύματος· και
- Προστατέψτε τη λάμπα φωτισμού και το γυάλινο κάλυμμα τοποθετώντας ένα πανί στο δάπεδο του φούρνου.

✉ Μπορείτε να αγοράσετε λάμπες από το κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης της Samsung.

Αντικατάσταση της πίσω λάμπας του φούρνου και καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος



1. Βγάλτε το κάλυμμα στρέφοντας το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
2. Αφαιρέστε τον μεταλλικό και το λεπτό δακτύλιο και καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε τη λάμπα με μία λάμπα φωτισμού φούρνου των 25 watt, 230V με ανθεκτικότητα στους 300ºC.



4. Εφαρμόστε τον μεταλλικό και το λεπτό δακτύλιο στο γυάλινο κάλυμμα.
5. Επανατοποθετείστε το γυάλινο κάλυμμα.

EL

Συχνές ερωτήσεις και Αποκατάσταση βλάβης

Τι πρέπει να κάνω αν ο φούρνος δεν θερμαίνεται;

Ελέγξτε αν μία από τις παρακάτω ενέργειες διορθώνει το πρόβλημα:

- Ο φούρνος δεν είναι ενεργοποιημένος. Ανάψτε το φούρνο.
- Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί. Ρυθμίστε το ρολόι (βλέπε κεφάλαιο “Ρύθμιση του ρολογιού”).
- Ελέγξτε μήπως κάποια από τις απαιτούμενες ενέργειες δεν έχει γίνει σωστά.
- Μία ασφάλεια του σπιτιού μπορεί να έχει καεί ή ένας διακόπτης κυκλώματος μπορεί να έχει αποσυνδεθεί. Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή επανασυνδέστε το διακόπτη. Αν αυτό το πρόβλημα παρουσιάζεται επανειλημμένως, επικοινωνήστε με έναν εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

Τι πρέπει να κάνω αν ο φούρνος δεν θερμαίνεται, παρόλο που έχει προγραμματιστεί η λειτουργία και η θερμοκρασία;

Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα στις εσωτερικές ηλεκτρικές συνδέσεις. Επικοινωνήστε με το κοντινό κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

Τι πρέπει να κάνω αν εμφανιστεί ένας κωδικός σφάλματος και ο φούρνος δεν θερμαίνεται;

Υπάρχει βλάβη στην εσωτερική σύνδεση του ηλεκτρικού κυκλώματος. Επικοινωνήστε με το κοντινό κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

Τι πρέπει να κάνω αν αναβοσβήνει η ώρα στην οθόνη;

Έγινε διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε το ρολόι (βλέπε κεφάλαιο “Ρύθμιση του ρολογιού”).

Τι πρέπει να κάνω αν το φως του φούρνου δεν ανάβει;

Το φως του φούρνου παρουσιάζει βλάβη. Αντικαταστήστε τη λάμπα φωτισμού του φούρνου (βλέπε κεφάλαιο “Αλλαγή της λάμπας”).

Τι πρέπει να κάνω αν ο ανεμιστήρας του φούρνου λειτουργεί χωρίς να έχει ρυθμιστεί;

Μετά το πέρας της χρήσης, ο ανεμιστήρας λειτουργεί μέχρι να κρυώσει ο φούρνος. Επικοινωνήστε με το κοντινό κέντρο τεχνικής υποστήριξης, αν ο ανεμιστήρας συνεχίσει να λειτουργεί αφού έχει κρυώσει ο φούρνος.

Κωδικοί Σφάλματος και Ασφαλείας

Κωδικοί Σφάλματος και Ασφαλείας	Γενικές Λειτουργίες	Λύση
	ΣΦΑΛΜΑ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	**Επικοινωνήστε με το κοντινό κέντρο τεχνικής υποστήριξης της Samsung**
	ΑΣΦΑΛΗΣ ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ Ο φούρνος λειτουργεί για παρατεταμένο χρονικό διάστημα στη ρυθμισμένη θερμοκρασία	**Κλείστε το φούρνο και βγάλτε το φαγητό. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν τον ξαναχρησιμοποιήσετε.**
	Ένα σφάλμα στο φούρνο μπορεί να προκαλέσει κακή λειτουργία και προβλήματα στην ασφάλεια. Σταματήστε τη χρήση του φούρνου αμέσως.	**Επικοινωνήστε με το κοντινό κέντρο τεχνικής υποστήριξης της Samsung**

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

EL

Πηγή Ισχύος	230V ~ 50Hz
Όγκος (χωρητικότητα χρήσης)	65 L
Ισχύς Εξόδου	ΜΕΓΙΣΤΗ 3,400 W
Βάρος Καθαρό Μεταφοράς	 περίπου 40kg περίπου 44kg
Διαστάσεις (πλάτος, ύψος, βάθος) Εξωτερικές Κοιλότητα Φούρνου	 595 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm

Greece

Σωστή Διάθεση αυτού του Προϊόντος (Απορρίμματα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)

Τα σήματα που εμφανίζονται επάνω στο προϊόν ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύουν ότι δεν θα πρέπει να ρίπτεται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να το διαχωρίσετε από άλλους τύπους απορριμμάτων και να το ανακυκλώσετε, ώστε να βοηθήσετε στην βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με τον πωλητή απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτό το προϊόν για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Οι επιχειρήσεις-χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επαφή με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου πώλησης. Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να αναμιγνύεται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

Σημειώσεις

Ερωτησεισ ή σχολια

Χωρα	Καλεστε	ή επισκεφθειτε μασ στον δικτυακο τοπο στη διευθυνση
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
GREECE		www.samsung.com/gr

Code No.: DG68-00161D-01